



UNIVERSIDAD DE MURCIA

FACULTAD DE MEDICINA

**Aspectos Veterinarios, Farmacéuticos, Jurídicos,
Deontológicos y Control Oficial con Programa SISAZ del
Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la
Dirección General de Salud Pública de la Consejería de
Sanidad y Política Social de la Comunidad Autónoma de la
Región de Murcia.**

D^a. M^a del Mar Alonso Salom

2013



UNIVERSIDAD DE
MURCIA

Enrique Aguinaga Ontoso, Profesor Asociado del Área de Conocimiento de Historia de la Ciencia en el Departamento de Ciencias Sociosanitarias

AUTORIZA:

La presentación de la Tesis Doctoral titulada: "Aspectos Veterinarios, Farmacéuticos, Jurídicos, Deontológicos y Control Oficial con Programa SISAZ del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia", realizada por Dña. María del Mar Alonso Salom, bajo mi inmediata dirección y supervisión, y que presenta para la obtención del Grado de Doctor por la Universidad de Murcia.

En Murcia, a 3 de julio de 2013.

Prof. Dr. Enrique Aguinaga Ontoso

DEDICATORIA.

A muscle, mi marido, mi inspiración, porque te quiero.

AGRADECIMIENTOS.

A Enrique, mi Director de Tesis.

A Blas, mi Jefe de Servicio.

A mis padres, Trini y Jose Ángel, por haberme dado la vida y educarme en valores de familia, esfuerzo y trabajo.

A mis hermanos, Curro, Nini y Luis por haber disfrutado de una infancia muy feliz.

A mi tía Pipi, por ser una de las personas más buenas y generosas que conozco.

A Cande, Lourdes y Manoli por los buenos momentos vividos.

A mis amigas, por inspirarme en ser la persona que puedo llegar a ser y en especial a Ana Carrillo, Geli, Mabel y May.

A mis compañeros de Servicio y Departamentos de la Consejería de Sanidad y Política Social por su colaboración: M^a José, Antonio, Inés, Pedro, M^a Eulalia, Chelo, Alberto, Patricia, Jesús, Juan Ignacio, Jaime, Juani, Beatriz, Rocío, Jose, Juan, Mariano, Jose Luis, Begoña, Esperanza, Juan Antonio, Pepe, Fina.

INDICE.

1. Introducción.	9
1.1. Antecedentes históricos de la higiene, inspección y control de los alimentos.	9
1.1.1. Etapa Empírica.	9
1.1.2. Etapa Científica.	13
1.1.3. Origen de la higiene, inspección y control de los alimentos.	15
1.2. Aspectos de actualidad y perspectivas futuras en el control de los alimentos.	19
1.3. Salud pública. Veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad y Política Social (CSyPS) de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (CARM). Veterinarios y farmacéuticos de salud pública de la Administración General del Estado (AGE). Servicios veterinarios y farmacéuticos en la Unión Europea. Programa de Acción Comunitaria en el ámbito de la salud pública.	35
1.3.1. La salud pública: Definición y división. Los servicios oficiales de salud pública.	35
1.3.2. Ley Orgánica 1/1998, de 15 de junio, de reforma de la Ley Orgánica 4/1982, de 9 de junio, del Estatuto de Autonomía para la Región de Murcia.	39
1.3.3. Devenir y antecedentes de los servicios veterinarios y farmacéuticos de salud pública. Inspectores de salud pública.	41
1.3.3.1. Veterinarios de salud pública.	41
1.3.3.2. Farmacéuticos de salud pública.	42
1.3.4. Evolución de los servicios veterinarios de salud pública.	43
1.3.5. Evolución de los servicios farmacéuticos de salud pública.	44
1.3.6. Configuración actual de los servicios veterinarios y farmacéuticos nacionales de salud pública.	46
1.3.7. Configuración actual de los servicios veterinarios y farmacéuticos en la Unión Europea.	48

1.3.8.	Programa de Acción Comunitaria en el ámbito de la salud pública.	53
1.4.	Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.	55
1.4.1.	Salud pública y Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Región de Murcia.	55
1.4.1.1.	Disposiciones fundamentadoras de competencia de la inspección general de la Región de Murcia.	55
1.4.1.2.	Disposiciones reguladoras en materia de salud pública y zoonosis.	56
1.4.2.	Antecedentes de los servicios veterinarios y farmacéuticos de salud pública en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.	64
1.4.3.	Organigrama del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública.	65
1.4.4.	Organización, funciones y régimen jurídico de inspectores de salud pública veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.	66
1.4.5.	Funciones y cometidos del personal adscrito a servicios centrales del Servicio Seguridad Alimentaria y Zoonosis.	70
1.4.6.	Plazas de veterinarios y farmacéuticos de salud pública que desarrollan sus funciones fuera del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia:	75
1.4.6.1.	Servicio de Sanidad Ambiental de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia.	75
1.4.6.2.	Dirección General de Planificación, Ordenación Sanitaria y Farmacéutica e Investigación de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia.	76
1.4.6.3.	Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria y Dirección General de Ganadería y Pesca de la Consejería de Agricultura y	77

Agua de la Región de Murcia.

1.4.6.4.	Dirección General de Medio Ambiente de la Consejería de Presidencia de la Región de Murcia.	78
1.4.7.	Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2011-2015 de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.	79
1.4.8.	Plan Autonómico de Control Oficial Alimentario y de las Zoonosis 2010-2015 del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social.	81
1.5.	Delimitación territorial de inspectores veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis en servicios de inspección y servicios de matadero de la Dirección General de Salud Pública de la de la Región de Murcia. Características de los servicios de inspección en las Áreas de Salud. Características de servicios oficiales de matadero en las Áreas de Salud. Características y particulares de las plazas. Normativa que regula la salud pública, sanidad animal, bienestar animal y seguridad alimentaria. Decisiones a raíz de los controles. Obligaciones relacionadas con los Controles Oficiales. Medidas administrativas. Medidas de ejecución nacionales.	85
1.5.1.	Delimitación territorial de inspectores veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis en servicios de inspección y servicios de matadero de la Dirección General de Salud Pública de la de la Región de Murcia. Distribución por Áreas de Salud; Área I de Murcia, Área II de Cartagena, Área III de Lorca, Área IV del Noroeste, Área V del Altiplano, Área VI de la Vega Media.	85
1.5.2.	Características y particularidades de las plazas de inspectores de salud pública de la Región de Murcia.	88
1.5.3.	Distribución de recursos humanos y materiales por Áreas de Salud.	89
1.5.4.	Distribución de inspectores veterinarios de salud pública de matadero por Áreas de Salud en la Región de Murcia.	95
1.5.5.	Normativa que regula la salud pública, sanidad animal, bienestar animal y seguridad alimentaria.	100

1.5.6.	Categorización del riesgo de establecimientos alimentarios de la Región de Murcia.	102
1.5.7.	Ejecución del Control Oficial en establecimientos o industrias alimentarias (excluidos establecimientos mataderos).	103
1.5.7.1.	Actividades de Control Oficial y actuaciones del inspector de salud pública.	103
1.5.7.2.	Medidas de ejecución nacionales.	118
1.5.7.3.	Infracciones y sanciones en establecimientos o industrias alimentarias (excluidos establecimientos mataderos).	122
1.5.8.	Ejecución del Control Oficial en establecimientos donde se sacrifican y faenan animales: Mataderos.	125
1.5.8.1.	Normativa que regula las actuaciones de los servicios oficiales de matadero en la Región de Murcia.	125
1.5.8.2.	Obligaciones de los operadores de empresas alimentarias que exploten mataderos.	126
1.5.8.3.	Actividades de Control Oficial en mataderos: Carne Fresca.	130
1.5.8.4.	Medidas administrativas con otros Estados Miembros.	150
1.5.8.5.	Infracciones y sanciones en mataderos.	151
1.6.	Seguridad alimentaria en el planeta. Seguridad alimentaria en Europa. El Libro Blanco de seguridad alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).	155
1.6.1.	Seguridad alimentaria en el planeta.	155
1.6.1.1.	Evolución del concepto de seguridad alimentaria.	155
1.6.1.2.	Producción de alimentos.	158
1.6.1.3.	Hambre y la producción de alimentos.	163
1.6.1.4.	Inseguridad alimentaria en el mundo y estado actual de la misma en el mundo de hoy.	166
1.6.1.5.	Seguridad alimentaria en periodo 2015-2030.	169

1.6.1.6.	Crecimiento en la producción de alimentos y estrategias generales.	171
1.6.2.	Libro Blanco de seguridad alimentaria. Agencias de Seguridad Alimentaria.	173
1.6.2.1.	Antecedentes, perspectivas y ámbitos de actividad.	174
1.6.2.2.	Fundamentos jurídicos.	176
1.6.2.3.	Alimentación animal, bienestar de los animales y salud animal.	178
1.6.2.4.	Controles fitosanitarios y contaminación de la cadena alimentaria.	181
1.6.2.5.	Factores ambientales, OMGs y preparación de los alimentos.	182
1.6.2.6.	Información, educación y vigilancia de la salud de los consumidores. Dimensión internacional y ampliación.	183
1.6.3.	Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).	185
1.6.4.	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).	187
1.7.	Aspectos deontológicos.	190
1.8.	Características de la Región de Murcia.	195
1.9.	Justificación.	197
1.10.	Objetivos.	199
1.11.	Hipótesis de trabajo.	201
2.	Material y Método.	203
2.1.	Programa SISAZ.	203
2.1.1.	Antecedentes, fundamento y perspectivas futuras.	203
2.2.	Material.	207
2.2.1.	Fuente y selección de datos.	207
2.3.	Método.	209
2.3.1.	Bloques de información.	210

2.3.1.1. Variables a utilizar.	210
2.3.2. Control de calidad.	227
2.3.2.1. Introducción de datos y control del proceso.	229
2.3.3. Auditorias y tratamiento estadístico de los datos.	230
3. Resultados.	231
3.1. Recursos humanos.	231
3.2. Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNTs).	233
3.3. Infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos (ETAs).	235
3.4. Censo de industrias o establecimientos alimentarios.	245
3.5. Inspecciones.	249
3.6. Medidas especiales.	263
3.7. Comedores escolares.	271
3.8. Acciones formativas.	279
3.9. Programas.	281
3.10. Mataderos.	286
4. Discusión.	309
4.1. Discusión al material y método.	309
4.2. Discusión a los resultados.	313
4.3. Propuestas de oportunidades de mejora.	389
5. Conclusiones.	395
6. Bibliografía.	397
7. Resumen.	407
8. Summary.	409
9. Abreviaturas.	411
10. Glosario.	417
11. Anexo I. Normativa que regula la salud pública, sanidad animal, bienestar animal y seguridad alimentaria.	427

12. Anexo II. Infracciones y sanciones en mataderos.	479
13. Anexo III. Características de la Región de Murcia.	491

1. INTRODUCCIÓN.

El origen de la Bromatología y por tanto de la higiene, inspección y control alimentario, puede remontarse a los propios inicios de la historia del hombre en el intento de éste por conseguir alimentos que satisfagan sus necesidades nutritivas. La dependencia del suministro alimenticio obligó al hombre a profundizar en el estudio de los alimentos, siendo éste el punto de partida de la evolución histórica de la Bromatología como ciencia, que podemos considerar que se desarrolla primeramente bajo una Etapa Empírica y posteriormente le sigue una Etapa Científica:

1.1. Antecedentes históricos de la higiene, inspección y control de los alimentos.

1.1.1. Etapa Empírica.

Podemos decir que las primeras prácticas de higiene alimentaria las realizó el hombre primitivo cuando aprendió a distinguir aquellos alimentos tóxicos o contaminados, ya que su consumo, era con frecuencia, causa de molestias o trastornos gastrointestinales. A raíz del hallazgo de huesos humanos y objetos fabricados, la Geología ha podido establecer que en la Época Primitiva el hombre existe sobre la Tierra desde el principio de la Época Cuaternaria y tal vez desde finales de la Época Terciaria en el periodo Plioceno (5 a 1,7 millones de años a.C.), produciéndose la evolución de un grupo de primates llamados Homínidos, con diversas especies, desde los Australopitecinos al Homo Habilis y Homo Erectus, considerados antepasados directos del Homo Sapiens¹.

Normalmente era la mujer, la encargada de la recolección de frutos y bayas para la alimentación, con lo cual era la primera en realizar un control de los alimentos, diferenciando de forma intuitiva los alimentos dañinos de los que no lo eran, estableciéndose una relación causa-efecto entre la ingestión de un alimento determinado y el malestar digestivo producido al cabo de cierto tiempo².

Es sabido que hacia 1.600.000 años a.C., Homo Habilis se había extinguido, evolucionando a otra nueva especie conocida como Homo Erectus. Ante la necesidad de una mayor cantidad de alimentos, se desarrollaron actividades como la caza y la domesticación de animales que supusieron un cambio de la tradicional dieta vegetariana que se basaba en la recolección de frutas y semillas, pasándose a un mayor consumo de carnes y vísceras de animales.

El descubrimiento del fuego, supuso una modificación trascendental de los hábitos alimentarios y tuvo consecuencias importantes en la higiene alimentaria, desde el punto de vista de la conservación de los alimentos, considerándose uno de los tres pilares de la civilización (junto con la escritura y la rueda), al ser la primera fuente de energía que el hombre controló. La evidencia fósil muestra que el fuego se empleó para cocinar alimentos hace 1.9 millones de años a.C., aunque el Homo Erectus no lo convirtió en un elemento de uso común hasta el 400.000 años a.C. aproximadamente (estas fechas son aproximaciones basadas en registros fósiles que intentan crear un consenso, pero a medida que

se producen nuevos descubrimientos en el correr de los años, es lógico que se pueda ver alguna modificación en las mismas).

De observar el fuego en su estado natural, el Homo Erectus aprendió a reproducir el fenómeno del fuego empleando distintas técnicas, tales como fricción de piezas de madera, arco de fricción, crear chispas empleando piedras, etc. Dominar el fuego cambió notablemente su dieta, permitiendo que se cocinasen los alimentos, al igual que extendió las horas productivas del día al proporcionar una fuente controlable de luz³.

Posteriormente, el desarrollo de la agricultura en el Cercano Oriente, supuso la aparición de civilizaciones caracterizadas por un conocimiento agrícola avanzado en los cultivos de distintos cereales, como el trigo, arroz, cebada, avena y mijo. Estos avances en la producción y obtención de alimentos, obligaron al hombre a iniciarse en el campo del procesado y conservación de los mismos. Destacan las Civilizaciones Egipcias (comienzan alrededor del 3.150 a.C. y se desarrollaron durante más de 3000 años), Griegas (de 1.200 a.C. hasta 146 a.C.)⁴ y Romanas⁵ (se desarrollaron durante el siglo VIII a.C. a partir de la fundación de la ciudad de Roma y tuvo 12 siglos de existencia), que ya elaboraron alimentos como el pan, vino, aceite de oliva, queso, cerveza y miel, aplicaron técnicas de salazón y ahumado para la conservación de pescados y carnes, produjeron conservas de alimentos, tanto en vinagre como en salmuera.

En este contexto, es cuando el hombre comienza a preocuparse por la relación entre el consumo de alimentos y aparición de enfermedades, empezando a relacionar empíricamente los alimentos con sustancias nocivas responsables de intoxicaciones alimentarias. A este respecto, destaca la preocupación de las distintas religiones a la hora de practicar en condiciones higiénicas, los sacrificios de los animales que se ofrecían a los dioses y proceder al posterior reconocimiento de sus carnes. De hecho, existen referencias bibliográficas del Antiguo Egipto sobre prácticas de inspección de la carne, encomendadas a las castas sacerdotales que ejercían la medicina en los templos. Quizá por ello, las primeras religiones establecieron una cierta legislación alimentaria, en forma de preceptos y prohibiciones religiosas y una policía de alimentos, que fue en los primeros tiempos una función sacerdotal.

En el libro, el Talmud ⁶ (libro hebraico por excelencia, tuvo su principal desarrollo escrito entre los siglos I y IV de la Era Común aunque nunca se ha dado por finalizado a diferencia de la Biblia. El Judaísmo lo considera la tradición oral, siendo el Torah o Torá la tradición escrita), queda reflejado que ya entonces las leyes de los israelitas detallaban los alimentos que podían ser comidos y los que debían ser rechazados, las formas de prepararlos, las medidas de limpieza a adoptar por los manipuladores, las practicas correctas del sacrificio y de la inspección de los animales.

En el Antiguo Testamento (primera parte de la Biblia formada por 46 libros que cuentan la historia del pueblo de Israel y comprende libros escritos por distintos autores, aproximadamente desde el año 2.000 a.C. al año 400 a.C.), se recogen las primeras referencias escritas sobre la higiene de los alimentos, concretamente en los libros 3º y 5º del *Pentateuco*, *Levítico* y *Deuteronomio* respectivamente. En el *Levítico* (cap. XXXI y XXII), se recogen normas higiénicas de actuación de los sacerdotes durante el sacrificio de los animales, que se llevaban a cabo en momentos y lugares especiales en fechas conmemorativas “... ni ejercerá su misterio si fuere ciego, si cojo, si de nariz chica, o enorme, o torcida, si de pie quebrado, o mano manca, si corvado, si legañoso, si tiene nube

en el ojo, si sarna incurable, si algún empeine en el cuerpo o fuera postroso”, así como las condiciones higiénicas de los animales destinados al sacrificio, “... si el animal es ciego, si estropeado, si tuviera matadura o verrugas, o sarna, o empeines, no le ofrezcáis al Señor, ni hagáis quemar nada de él sobre el altar del señor”².

En el *Deuteronomio* (capítulos XII y XIV), se describen los animales que se consideran limpios y que pueden consumirse y los inmundos que están prohibidos⁷. Según este libro, los animales aptos para servir de alimentos al hombre, deben de tener la pezuña hendida y rumiar, mientras que la carne procedente de animales heridos, muertos o enfermos, animales y aves de rapiña, reptiles y cerdo, se prohibía su consumo. Entre los animales de medio acuático, sólo se consideraban comestibles los peces con aletas y escamas. Estos preceptos eran consecuencia del riesgo por aquellos tiempos ya conocido, de transmisión de ciertas enfermedades bacterianas y parasitarias asociadas al consumo de estos tipos de carne.

Más recomendaciones higiénico-sanitarias, las encontramos en preceptos religiosos de otras civilizaciones como el Libro de Manu (500 años a.C.), fundamento del comportamiento religioso de los Brameas de la India, donde se indica cómo debe realizarse la carnación de los animales y el faenado de su carne .

Existen datos de que ya en la Grecia Clásica o Época Clásica (periodo cronológico de la historia de Grecia comprendido entre el inicio del siglo V a.C. y el inicio de la hegemonía de Macedonia en el 338 a.C.)⁸, se aplicaban ciertas normas higiénicas en la inspección de alimentos, en especial sobre la carne, por su facilidad para alterarse, ya que se conocían los efectos patológicos de algunos parásitos en la carne.

También en la Antigua Roma (Estado surgido de la expansión de la ciudad de Roma, que en su apogeo, llegó a abarcar desde Gran Bretaña al desierto del Sahara y desde la Península Ibérica al Eufrates. Tras su fundación, según la tradición en el año 753 a.C., fue una Monarquía Etrusca, más tarde en el año 509 a.C. una República Latina, convirtiéndose en el año 27 a.C. en un Imperio), las carnes y los productos alimenticios en general se sometían a la inspección de la autoridad estatal, representada por los *Praefecti* (*Praefectus annonae* y *Praefectus urbis*) y la inspección directa era realizada por los *Aedili curuli* (funcionarios que atendían a los impuestos y al control de los alimentos, es decir, si los alimentos eran considerados aptos o no aptos). A partir del año 150 a.C., datan las primeras multas por venta de carnes no inspeccionadas previamente y ya no se realizaban sacrificios rituales sino matanzas regladas, diseñándose los primeros mataderos. Los romanos fueron los que instituyeron la inspección oficial de los abastecimientos de víveres, puesto que con frecuencia se adulteraban alimentos como el vino, la leche, la cerveza y hasta el pescado.

En el Corán (644 años d.C.), libro sagrado del Islam para los musulmanes que contiene la palabra de Dios revelada a Mahoma (murió en el año 632 d.C.)⁹ se menciona, “... os está vedada la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo, la del animal sobre el que se haya invocado un nombre diferente al de Dios, la del animal muerto a palos, de una caída, de una cornada, la del devorado parcialmente por las fieras, incluso si aún lo sacrificáis vosotros, la del inmolado en piedras erectas” (versículo 5.3)².

Ya en la Edad Media (periodo histórico de la civilización comprendido entre el siglo V y el XV de la Era Común, comenzando en el año 476 con la caída del Imperio Romano de Occidente y finalizando en el

1492 con el Descubrimiento de América), los gremios profesionales de las grandes ciudades de Europa Central fueron los principales responsables de la regulación del comercio, destacando los gremios de carniceros, pescaderos y panaderos que promulgaron reglamentos para impedir las adulteraciones de los alimentos. Fue en 1276, en Augsburgo, cuando se dispuso que los sacrificios debieran llevarse a cabo en mataderos públicos. Otro aspecto importante a considerar son las consecuencias que supusieron el Descubrimiento de América en relación, a la incorporación de nuevos alimentos y la necesidad de cargar las bodegas con víveres duraderos para las grandes expediciones.

A nivel nacional, podríamos decir que la primera referencia bibliográfica en relación a la higiene e inspección de los alimentos, la podemos encontrar en la existencia del primer matadero que estuvo ubicado en Málaga, ya que en una Cédula Real de 1498 se ordena su traslado. Seguidamente en Sevilla en 1525, se tiene conocimiento de la existencia de un matadero, obligándose al cumplimiento de ciertas normas higiénicas en el comercio de alimentos. En esta época, la inspección y los decomisos eran encomendados a los *“fieles o veedores de los mercados”*, representantes de la autoridad municipal, sin estudios especializados, que llegaron a tener gran importancia en determinadas capitales donde alcanzaron el grado de *“veedores diputados”*².

En España, desde finales de la Edad Media y hasta el siglo XVIII, los expertos en cuidar animales fueron los albítares, palabra derivada del árabe (b'aitar: caballo-médico) que fue encontrada por primera vez en el Libro de las Siete Partidas y junto a ellos, los veterinarios Castrenses encargados de los animales de los ejércitos que se denominaban *“mariscales”* en Aragón y *“senescales”* en Cataluña. En 1298 se creó en el Reino de Valencia, la primera cofradía de Menescales de España, la *“Cofradía de Menescals, Ferrers y Argenters”*.

Hasta el siglo XV la licencia para el ejercicio de la veterinaria era responsabilidad de los gremios profesionales, pero en el año 1500 (siglo XVI), los Reyes Católicos, siguiendo el antecedente que ya se había establecido unos años antes (en 1477) para la medicina, con el Tribunal del Protomedicato, promulgaron una pragmática en virtud de la cual se establecía, como requisito indispensable para ejercer la albeitería, el haber superado los correspondientes exámenes ante el Tribunal del Protoalbeiterato, cuyos miembros eran designados por los Reyes, generalmente entre los mariscales y senescales y herradores de las caballerizas reales¹⁰.

Hasta esta época, los conocimientos sobre Higiene, Inspección y Control Alimentario se basaban en las creencias religiosas y en las conclusiones obtenidas de la observación y experiencia, siendo una inspección de alimentos empírica y en numerosas ocasiones no exenta de supersticiones y por tanto poco científica. Esta situación se mantuvo, con pocos cambios relevantes hasta el nacimiento de la propia profesión veterinaria, que es cuando los veterinarios fueron sustituyendo a los *“veedores”*, hecho que se fue produciendo en España, desde finales de la Edad Media y se prolongaría hasta el siglo XIX, cuando por la Real Orden de 1855 se derogó las competencias de la figura de *“veedores”* a favor de los veterinarios al servicio de los municipios. La figura de carácter sanitario del *“revisor de carnes”* había existido en muchos municipios de forma informal y sobre la base de un conocimiento tradicional alejado de la ciencia y de los medios académicos. Esta labor pasaba a formar parte de los veterinarios locales a finales del siglo XIX, que serían además los encargados de inspeccionar el matadero en el caso de que este se construyese.

1.1.2. Etapa Científica.

Para tener una visión general sobre la influencia de los conocimientos científicos en el desarrollo histórico de la higiene, inspección y control alimentario, a continuación comentaremos brevemente la marcha cronológica de las investigaciones más interesantes en los distintos campos científicos relacionados con esta disciplina.

No es hasta el siglo XIX cuando el veterinario adquiere la debida importancia como higienista e inspector de alimentos, ya que es a partir de esta época cuando comenzaron, a sucederse hechos que identificaban la relación entre la alimentación y el estado de salud.

A medida que se profundiza en el conocimiento de la patología humana y animal, se llega a la conclusión de que ciertas enfermedades podrían transmitirse de los animales al hombre por el consumo de carnes procedentes de animales enfermos. Respecto a los avances en Microbiología, a pesar de que los microorganismos fueron descritos por primera vez por Van Leeuwenhoek (1675), fue Louis Pasteur; químico y bacteriólogo francés (1822-1895) a quién se debe la técnica conocida como pasteurización y cuyos descubrimientos tuvieron enorme importancia en diversos campos de las Ciencias Naturales, quien 200 años después, hizo comprender al mundo científico, la importancia de las observaciones del primero. Pasteur investigó numerosas enfermedades del hombre y de los animales, comprobando, sin lugar a duda, que las bacterias eran la causa responsable de muchas de ellas. Las investigaciones de Louis Pasteur tuvieron una particular importancia en la ciencia de los alimentos¹¹.

Como consecuencia de los descubrimientos de Pasteur, médicos y veterinarios comenzaron a tomar la responsabilidad de la lucha frente a las zoonosis y epizootias como punto de partida de la higiene alimentaria.

Además es en esta época cuando se empieza a adquirir un conocimiento científico sobre la relación entre el consumo de alimentos contaminados y la falta de higiene, con la aparición de enfermedades bacterianas en el hombre. Algunos hallazgos científicos en la microbiología de los alimentos son los siguientes:

- Nicolás Appert: Maestro confitero y cocinero francés (1749-1841), fundador de la primera fábrica comercial de conservas del mundo. Diseñó un sistema que conseguía prolongar la vida útil de los alimentos, conservándolos en botellas de vidrio tapadas con tapones de corcho sujetos con alambres y sellados con cera o lacre que sometía a un calentamiento en agua hirviendo durante largo tiempo, inventando el método de conservación de alimentos por calor, llamada "apertización" o también "esterilización" y fue premiado en 1810 con 12.000 francos por Napoleón, ya que se utilizó para proporcionar un mejor aprovisionamiento de víveres a las tropas francesas, después de 14 años de experimentación. Appert no supo explicar por qué su método alargaba la duración de los alimentos. Fue Louis Pasteur, el que años más tarde atribuiría la conservación a la inactivación de los microorganismos presentes, responsables de la alteración del alimento. Las posteriores invenciones del envase hermético de hojalata y del autoclave para la esterilización a temperaturas por encima de 100°C, contribuyeron a que las conservas esterilizadas por calor, se consolidaran como uno de los sistemas de conservación más eficaces y

seguros. El método de la pasteurización se aplicó por primera vez con la finalidad de higienizar la leche destinada a consumo humano (1890)².

- John Snow (1854): Identificó el agua de bebida como principal fuente de difusión del cólera.
- William Budd (1856): Llegó a la conclusión de que la fiebre tifoidea era difundida con leche o agua de bebida contaminada.
- Gaertner (1888): Describió por primera vez una bacteria capaz de provocar una toxiinfección alimentaria y que después se identificó como "Salmonella".
- Van Ermengem (1896): Identificó "Clostridium botulinum", como agente causal del botulismo.
- En 1914 se comprobó la relación de los "Estafilococos" con las enfermedades alimentarias.
- Entre 1954-1953, se identificó el "Clostridium perfringens" como responsable de toxiinfecciones alimentarias.

En resumen, un mejor conocimiento de la patología general, los adelantos en histopatología, el descubrimiento de bacterias y parásitos, el papel desempeñado por algunos veterinarios (clínicos y microbiólogos) y la comprobación de la existencia de enfermedades zoonóticas determinaron que se contase con estos profesionales como parte fundamental de la inspección y control de los alimentos.

La demanda creciente de alimentos y los numerosos descubrimientos de la química mencionados anteriormente, dieron lugar a un campo abonado para la adulteración fraudulenta de los alimentos, que complicaba la labor de la inspección y control sanitario de los mismos ya que resultaba difícil descubrirlos.

Por lo tanto, se hace visible la necesidad de desarrollar métodos químicos para asegurar la calidad de los productos y evitar las adulteraciones que se estaban produciendo. En este contexto, cabe destacar los trabajos realizados por:

- Fredrick Accum (1769-1838)¹²: Químico alemán que en 1820 desde su propio laboratorio, llevó a cabo una actividad de consultoría y análisis de alimentos y luchó contra la adulteración con métodos sencillos, tales como la determinación de alumbre en pan por precipitación con cloruro de bario, o la de plomo en queso o en agua también por precipitación con hidrógeno sulfurado, quedando reflejados estos métodos en su libro "*Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons*"².
- Arthur Hill Hassall (1817-1894)¹³: Médico, químico y microscopista británico, conocido por su trabajo en el terreno de la salud pública y la seguridad alimentaria, publicó en The Lancet (Thomas Wakley; cirujano inglés, fue uno de sus editores fundadores), sus informes sobre "*Food and Its Adulterations*" y realizó actividades para la detección de ciertas enfermedades.

Los hallazgos científicos anteriores, supusieron un llamamiento a los gobiernos sobre la necesidad de legislar en materia de alimentación, con la finalidad de evitar la adulteración de los alimentos y asegurar su salubridad .

1.1.3. Origen de la higiene, inspección y control de los alimentos.

Hasta el siglo XVIII, las prácticas fraudulentas o adulteraciones se limitaban a la sustracción de parte del peso o volumen del alimento comprado, a la incorporación de sustancias inertes para aumentar su peso y volumen, a la venta de carne de animales muertos de enfermedades esporádicas o infecciosas y a la de alimentos descompuestos, cuyos olores y sabores repugnantes se enmascaraban con la adición de hierbas aromáticas y especias diversas.

Entorno a la primera mitad del siglo XIX, se produjo en Europa, un incremento entre la distancia existente entre consumidores y productores, avances de la microbiología e higiene y un desarrollo de la química orgánica en la industria alimentaria que permitieron reducir las muertes transmitidas por los alimentos durante este periodo, pero también es un hecho, que las adulteraciones alimentarias se incrementaron, eran cada vez más refinadas y amplias en el ámbito de la producción y distribución y afectaban a la calidad de la nutrición y a los bolsillos menos pudientes.

De ahí que en el periodo comprendido entre 1820 y 1850, la química en general y la de los alimentos en particular, experimentaran un gran desarrollo en Europa. Fue cuando comenzaron las nuevas formas de producción, distribución y comercialización de productos, generándose una preocupación por la seguridad en el mercado de los alimentos junto a la ya existente por el abastecimiento.

Podemos considerar que en España es precisamente en el siglo XIX cuando comenzó a perfilarse la acción del estado como consecuencia de estas prácticas, estableciéndose los primeros estudios científicos procedentes de instituciones académicas universitarias.

Es cuando se crean las primeras vinculaciones profesionales con este campo, cuando se establecen los primeros mecanismos de control estatal y cuando se publican las primeras disposiciones y normativas legales, centradas primeramente en los alimentos de origen animal y en concreto en la carne de los animales de abasto:

- En 1802, la Sala de Alcaldes de la Villa de Madrid solicitó un informe de la escuela veterinaria de esa misma ciudad, ante el problema de la venta de carnes mortecinas o infectadas y su correspondiente repercusión en la salud pública, aconsejando el informe, el nombramiento de inspectores instruidos en la citada escuela.
- En 1834, se reconoce legalmente la necesidad de los mataderos como establecimientos indispensables para la inspección de los animales, de las carnes y de las zoonosis.
- El 10 de marzo de 1840, el ayuntamiento de Madrid acordó nombrar como veterinarios inspectores de carnes para su reconocimiento en el matadero de Madrid, a los veterinarios D. Antonio Santos y S. Francisco Huertas, que fueron los primeros veterinarios del servicio de sanidad local.
- Con fecha 14 de diciembre de 1842, se aprobó el Reglamento del ayuntamiento de Madrid sobre la inspección de los alimentos de origen animal, siendo una disposición básica y la primera normativa sobre inspección veterinaria conocida. En ella consta que el inspector de víveres debe desarrollar ciertas funciones: *“El ayuntamiento les expide el presente título para que sea*

reconocido, respetado y obedecido como inspector, quedando autorizado para reconocer los mataderos y las reses que existan en ellos, tanto vivas como después muertas; las carnes, pescado, caza, leche, frutas y en una palabra, todo lo que exista de alimento para el hombre y pueda comprometer su salud, por hallarse malsano o poco sazonado, como igualmente todo sitio que por su situación topográfica o por el poco aseo que en él haya, sea foco de infección”.

- Real Orden de 8 de febrero de 1855, mencionada anteriormente, derogó las competencias de la figura de los “veedores” a favor de los veterinarios al servicio de los municipios, que eran reconocidos como los únicos técnicos idóneos para inspeccionar las reses con destino a los mataderos, así como los embutidos.
- Ley General en 1855 o el Reglamento de 1859, para la inspección de la carne, son una muestra de esta preocupación.
- Primer código penal de 1822 y sus posteriores modificaciones en 1848 y en 1870, recogían ya la responsabilidad del productor o del comerciante en torno a los alimentos distribuidos.

Al mismo tiempo que se manifestaba la necesidad de legislar en materia de inspección de alimentos, se empezaban a publicar los primeros textos relacionados con la labor del veterinario:

- *“Tratado General de Carnes”*, por Ventura de la puente y Valle (1832), en el que se describe su experiencia en el matadero de Madrid.
- *“Guía del veterinario inspector, aplicada a la casa-matadero y pescadería”*, escrita por el veterinario Morcillo y Olalla (1858), veedor de Játiva, cuyas ideas tuvieron una importancia decisiva en el desarrollo de la labor veterinaria. Considerada como el primer libro que recoge lo que ha de ser la inspección moderna de alimentos, publicándose bastante antes de la obra del alemán Robert Von Ostertag, considerado padre de la inspección moderna de alimentos. Ambos autores contribuyeron notablemente a sentar las bases de lo que será la higiene, inspección y control de los alimentos en la era contemporánea.
- *“Manual Técnico-Práctico del Veterinario Inspector de Mataderos y Mercados Públicos”*, escrito por Prieto y Prieto (1880).
- *“Manual de conservación de los alimentos”*, escrito por José Jordana Morera” en el que se recogía a modo de divulgación para uso industrial y doméstico, lo que constituían los cánones de conservación básicos de la época, obra que ya mostraba el amplio conocimiento de las nuevas teorías existentes en España.
- *“Inspección Veterinaria”*, escrito por Curia y Saiza (1901).
- *“Higiene Pública: Inspección de Carnes; del Color, Olor, Sabor y Consistencia de la Carne de los Animales de Carnicería y el Pescado”*, escrito también por Morcillo y Olalla (1902).
- *“Manual práctico de inspección y reconocimiento de las sustancias alimenticias”*, escrito por Morros García (1908), dirigido a los inspectores provinciales y municipales de sanidad, tanto veterinarios como médicos y farmacéuticos.

Los avances científicos y los hechos sociales acontecidos durante el siglo XIX que hemos mencionado anteriormente, dieron lugar a que las entidades gubernamentales afrontaran con preocupación y responsabilidad el tema de la higiene y seguridad de los alimentos en el inicio del siglo XX, debido a las crecientes alteraciones y adulteraciones químicas sufridas en los alimentos desde finales del siglo XIX. Prueba de ello es el tratado de “Higiene privada y social” del catedrático Ribera (1906), en el que ya se recogen los objetivos de la vigilancia oficial de los alimentos como medida necesaria para mejora de la salud social.

A comienzos del siglo XX, la Ley de Instrucción General de Sanidad en 1904, señalaba ya reglamentaciones sanitarias y de higiene para la instalación de fábricas y talleres. Que la salud prevalecía sobre la libertad de industria era algo evidente para los científicos higienistas y que además era necesario *“respetar los derechos de defensa industriales cuando se crean injustamente perjudicados por nuestras decisiones”*, como señalaba el inspector veterinario del laboratorio municipal de Vigo, fue un argumento que comenzó a tenerse en cuenta por ley a partir de 1908.

En 1902, la Ley de propiedad industrial, establecía los mecanismos de inscripción de marcas distintivas y legislaba sobre los problemas de falsificaciones y usurpaciones. Si bien se perseguían publicidades engañosas o usurpaciones y copias, todavía quedaba muy lejos una legislación obligatoria de etiquetado con algunas referencias, que sí comenzó a ser aplicada en Alemania a partir de 1916.

Desde 1908, los productos de origen animal importados debían poseer en España una certificación de sanidad en origen o se solicitaban por el interesado en el Laboratorio Municipal, una medida esta última de escaso valor preventivo.

En 1908, Real Decreto (RD) de 22 de noviembre, era la primera vez que se señalaban un conjunto de medidas generales destinadas a evitar el fraude alimentario. La Ley marcaba un interés preventivo y de inspección y no meramente represivo del fraude. Además esta norma, fijaba la necesidad de laboratorios municipales en las poblaciones de más de 10.000 habitantes. En la Gaceta de Madrid del 23 de diciembre de 1908, referente al RD del Ministerio de Gobernación por el que se establecían disposiciones para evitar el fraude en las sustancias alimenticias. Se refleja: “Es un hecho innegable y desconsolador, denunciado constantemente por los laboratorios de higiene, que a medida que progresan y se multiplican los procedimientos analíticos de las sustancias alimenticias, aumenta también el número de falsificaciones de alimentos realizadas por industriales de mala fe que utilizan para su fraudulenta labor los propios conocimientos científicos que sirven para descubrirlas”².

Aunque ya se había legislado sobre la pureza de algunos productos y su composición, como por ejemplo para las harinas, (RD de 9 de junio de 1858, sobre el reconocimiento de la pureza de las harinas y RD de 20 de enero de 1908, definiendo como bebida la cerveza y declarando las que deben considerarse admisibles para el consumo).

El siguiente paso de la legislación en este sentido se daba en 1920, al aprobarse las instrucciones técnicas que habían de servir para la calificación de los alimentos y de los papeles, aparatos y utensilios que se relacionaban con los alimentos. Se trataba de un primer intento de compilación que definía las características de idoneidad o pureza de una serie de productos alimenticios, así como las prohibiciones referentes a estos. La legislación tendía a establecer en los años veinte los primeros mecanismos de homogeneización en los componentes y utensilios.

En 1917, en el *laboratorio municipal de Madrid*, se analizaron 2.369 sustancias alimenticias, resultando en perfecto estado menos de la mitad de las sustancias. Un 56% presentaba adulteraciones y un 2.27% eran adulteraciones peligrosas.

En 1918, por RD de 5 de diciembre, se promulgaba el *Reglamento General de Mataderos*, que promovía la centralización del sacrificio de animales, unificaba criterios de actuación así como la labor de los inspectores veterinarios. Según el Reglamento, los municipios de más de 2000 habitantes debían proceder a construir mataderos o a habilitar un local para tal uso, unas disposiciones que se alejaban con mucho de la realidad de estas instituciones.

Recapitulando, podemos decir que hasta finales del siglo XIX la inspección y control sanitario de los alimentos tenía por objetivos fundamentales garantizar la ausencia de fraudes y microorganismos patógenos responsables de zoonosis, siendo la toxicidad de los alimentos difícil de evaluar debido a las técnicas de inspección y control de la calidad que estaban basadas principalmente en el clásico “*ver, oler y palpar*”, y con ayuda de métodos analíticos microbiológicos y físico-químicos escasamente desarrollados.

Sin embargo, en el siglo XX con la llegada de la segunda 2ª Revolución Industrial (su comienzo suele fijarse entre 1850 y 1870 y su final se sitúa entre 1914 y 1917) se van transformando las sociedades rurales en urbanas, con las consiguientes concentraciones de población. Este hecho provocó cambios importantes respecto a las prácticas de obtención, procesado y preparación de los alimentos.

Por otra parte, la revolución de la química orgánica, con la aparición de numerosos compuestos químicos comerciales, supuso grandes beneficios económicos y sanitarios para la agricultura y producción animal, por la aplicación de plaguicidas y fármacos en la terapéutica veterinaria. No obstante, el empleo de estos compuestos supone un riesgo para la salud pública, ya que pueden quedar residuos de los mismos en los alimentos, incorporarse a la cadena alimentaria y dar lugar a alteraciones patológicas tras su ingestión como consecuencia de su carácter tóxico, comprometiéndose las garantías de inocuidad de los alimentos. Por ello, la higiene, inspección y control alimentario es una disciplina en continua actualización, debido a que los avances en el campo de la alimentación suponen nuevos riesgos a controlar para seguir asegurando la inocuidad, valor nutritivo y valor comercial de los alimentos.

1.2. Aspectos de actualidad y perspectivas futuras en el control de los alimentos.

Podemos decir que hasta 1920 se dificultó la existencia de una efectiva legislación en seguridad alimentaria, debido a la falta de financiación de los organismos inspectores, la diversidad de criterios científicos y la heterogeneidad legal existente hasta esta fecha, iniciándose a partir de aquí un nuevo ciclo legislativo en el marco de la misma.

Se empieza a desarrollar a nivel estatal nueva legislación y a modificar la existente con la finalidad de asegurar la inocuidad de los alimentos como medida de salud para la población. En definitiva podemos decir que desde comienzos del siglo XX, la higiene, inspección y control alimentario, se puede considerar enfocada hacia la protección de la salud pública, irrumpiendo en las enseñanzas de las escuelas y facultades de veterinaria de toda Europa con cuerpo de doctrina científica.

También, durante el inicio del siglo XX se asistió a la creación de instituciones que tenían por objetivo velar por la seguridad de los consumidores y por las condiciones sanitarias de la población, regulando y coordinando la aplicación de orientaciones o códigos de buenas prácticas, destacando entre ellas:

- El Instituto Internacional de Agricultura (1905) y la Oficina Internacional de Higiene Pública (1907).
- Posteriormente, hacia mediados del siglo XX, se crea la Organización Internacional para la Agricultura y la Alimentación (FAO), fundada tras las Conferencias de Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, celebradas en Virginia (1943) y Quebec (1945), que fija inicialmente su sede en Washington para trasladarla definitivamente a Roma en 1951.
- Organización Mundial de la Salud (OMS)(1948), creada tras convocar la recién nacida ONU en Nueva York, una Conferencia Internacional de Sanidad, que adopta el proyecto de constitución de la OMS, con sede en Ginebra, siendo su principal misión promover una mejora sanitaria en todo el mundo.
- En 1960, se crea la Comisión del Codex Alimentarius (1962), formada para poner en práctica el programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias y es la responsable de elaborar el Codex Alimentarius Mundi (compilación de normas alimentarias internacionalmente adoptadas) cuya finalidad es proteger la salud e intereses económicos de los consumidores y garantizar prácticas correctas en el comercio de alimentos, intentando que los alimentos sean inocuos y constituyendo códigos de buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos.

Estos organismos instaron a los gobiernos a llevar a cabo estudios técnicos-sanitarios sobre las condiciones que debían reunir los alimentos destinados al consumo humano, lo que tuvo como consecuencia la preparación y/o perfeccionamiento de los Códigos Alimentarios Nacionales, buscando sobre todo la defensa del consumidor e intentando compatibilizarlos con las posibilidades de la industria alimentaria.

La existencia de un mundo cada vez más globalizado en el siglo XX abogó por una armonización legislativa de carácter internacional que se mantiene hasta la actualidad. Es cierto que esta

normativa no tiene un carácter imperativo y que emana de las organizaciones internacionales mencionadas anteriormente que operan en distintos ámbitos. Prueba de ello en el ámbito de la salud pública, es el “Reglamento Sanitario Internacional” que elaboró la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el que se establecen normas básicas de prevención, lucha, control y erradicación de enfermedades humanas a nivel internacional. Por otra parte, la Organización Mundial de Sanidad Animal estableció normas al respecto como son, el “Manual de estándares de diagnóstico y control de vacunas” en un intento de que las técnicas de diagnóstico y las vacunas utilizadas sean equiparables en todo el mundo. Junto a dicho manual se estableció el “Código zoosanitario internacional” que lo que pretende fundamentalmente evitar la propagación de enfermedades en los intercambios internacionales de animales vivos, material biológico o productos de origen animal. Finalmente la Organización Mundial de Sanidad Animal en colaboración con la Organización Mundial del Comercio (OMC) estableció unos acuerdos sobre medidas sanitarias y fitosanitarias para evitar que las distintas exigencias sanitarias de los distintos países miembros de la OMC puedan obstaculizar el libre comercio, objetivo último de la OMC.

Actualmente la presencia de una abundante legislación alimentaria y veterinaria¹⁴ reside en la importancia que por motivos de seguridad alimentaria, económicos (uno de los principales sectores españoles) y saludables tiene para la sociedad de consumo actual española, la cadena alimentaria (CA)(conjunto de fases o procesos interconectados entre sí por los que pasa un producto alimenticio desde su producción primaria (PP) hasta que es puesto a disposición del consumidor; es decir de la granja a la mesa). En este sentido, en el intervalo de la granja a la mesa concurren una serie de factores múltiples: La producción primaria, la sanidad animal, la higiene, la salud pública, los consumidores y usuarios, y el medio ambiente entre otros, como eje transversal de toda la cadena alimentaria, objeto de un régimen jurídico concreto, que desarrollamos brevemente a continuación¹⁵.

Junto a las repercusiones que el mal funcionamiento de la cadena alimentaria puede tener en el conjunto de la salud pública y la sanidad animal, pueden existir repercusiones también de tipo comercial, como por ejemplo el establecimiento de restricciones al comercio de determinados productos alimenticios o también sobre la calidad y salubridad de los alimentos, debido fundamentalmente a que los alimentos son susceptibles de ser declarados no aptos para el consumo humano o ser inhabilitados para tratamientos tecnológicos ulteriores¹⁶. Finalmente, son los consumidores y usuarios como eslabón final de la cadena alimentaria y demandantes de bienes y servicios, los que pueden verse afectados por fraudes, engaños o falta de información adecuada¹⁷.

Hasta aquí se ha visto cómo la cadena alimentaria está intrínsecamente relacionado con una serie de factores que determinan su equilibrio y buen funcionamiento, así como las repercusiones que pueden darse si se rompe con ese equilibrio.

Todo ello evidencia que se haya producido una transformación legal de los agentes que intervienen en la CA a los que España no ha sido indiferente y ese desarrollo legal ha sufrido una marcha cronológica conforme a los eventos políticos, económicos y sociales que se han producido a lo largo de la reciente historia del siglo XX¹⁴.

De 1940 a 1960 (la etapa conocida como postguerra española) podemos manifestar que España, estaba enfrascada en una situación adversa no sólo por la insuficiencia de alimentos, sino también

por penurias y limitaciones estructurales que impedían un crecimiento económico. Es por ese motivo que al principio, la política agraria nacional incentivó la producción agrícola y ganadera no solo para favorecer el suministro de alimentos a los ciudadanos a precios accesibles, sino también para aumentar el beneficio de los agricultores.

Por este motivo, al principio, la normativa legal alimentaria y veterinaria fue más o menos blanda y escasa; se pretendía favorecer la creación y fabricación de alimentos sin impedimentos, para asegurar el aprovisionamiento a la población¹⁸. Modelo de este tipo de leyes en el ámbito de la sanidad animal es la Ley de Epizootias de 1952 y su Reglamento de desarrollo de 1955. Esta Ley, básicamente defendía la erradicación de las enfermedades de los animales, poniendo un menor énfasis en las medidas preventivas.

Por otra parte, en el ámbito del medio ambiente y del régimen jurídico de actividades clasificadas, se desarrolló el Decreto nº 2414/1961 más conocido como Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas (RAMINP). Recapitulando, dicho Reglamento clasificaba las actividades en molestas, insalubres, nocivas y peligrosas en función de su afección sobre el medio ambiente, establecía algunas distancias desde las explotaciones ganaderas a los núcleos de población y obligaba a los ayuntamientos a conceder una serie de licencias previas a la puesta en marcha de cualquier actividad económica¹⁴.

En el entorno de la higiene alimentaria¹⁹, no se debe caer en el error de considerar que hasta la entrada en vigor de la Constitución no existía ningún tipo de regulación en materia de higiene y seguridad de los alimentos ya que el Código Alimentario Español (CAE), pieza principal de la legislación en materia alimentaria en España hasta fechas recientes, data de 1967 que se desarrolló el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del CAE, y que tuvo como objetivo recoger las normas que en cada caso se estimasen idóneas para la protección de los consumidores de sustancias alimentarias y que entró en vigor en todas sus partes en 1974.

El CAE, esencialmente contiene las definiciones de los alimentos así como la definición de las manipulaciones permitidas y prohibidas a las que podían ser sometidos. Sin embargo, habría que esperar más años para contar con un marco legislativo general en esta materia, marco que vino conformado por la Ley General para la defensa de consumidores y usuarios, la cual se desarrolló en 1984 por la Ley 26/24 de protección de consumidores y usuarios, teniendo como objetivo regular la producción y comercialización de los alimentos en todas sus fases y aspectos¹⁴.

Al margen de la existencia de una normativa que en esos momentos tiene una importancia en muchos casos meramente académica, podemos decir que la cadena alimentaria en esta primera etapa estaba dividida en dos compartimentos estancos; de una parte la producción primaria y de otra una escasa transformación y distribución de las materias primas, con un predominio del consumo de alimentos producidos para el autoconsumo próximo al lugar de producción¹⁴.

Sin embargo, el desarrollo tecnológico, económico e industrial experimentado por la sociedad en la década de los años 60 desencadenó un incremento del poder adquisitivo de la población¹⁴, una mayor demanda de proteínas de origen animal en una sociedad cada vez más urbana tras haber sufrido el fenómeno conocido como “migración del campo a la ciudad”.

Bajo este panorama, se hizo necesario cambiar la sistemática de producción agraria, que pasó por la intensificación de las producciones agrarias mediante el uso de nuevos factores de producción como son los fertilizantes químicos, los pesticidas, los medicamentos veterinarios, los piensos compuestos o el uso de razas más selectas o líneas genéticas supuestamente más productivas, en detrimento de razas autóctonas, las cuales fueron en mayor o menor medida marginadas desde el punto de vista productivo, hasta el extremo de desaparecer por falta de efectivos o diluirse con cruces industriales con razas foráneas.

Si bien esta nueva forma de producción primaria intensiva dio lugar a un modelo dual en el que coexistían los sistemas intensivos y extensivos, el resto de la cadena alimentaria se hizo más larga, compleja y extensa al implantarse nuevos sistemas de conservación de alimentos, mejora de las comunicaciones, aparición de grandes cadenas comerciales, incremento de los canales de distribución y venta de alimentos, produciéndose un mayor grado de manipulación por parte de todos los operadores²⁰.

En paralelo a la aparición de este desarrollo conocido como complejo industrial, España sufrió el tránsito hacia un estado democrático tras el fallecimiento del anterior jefe de Estado y como resultado de ese tránsito y desde el punto de vista legislativo se promulgó la Constitución Española de 1978. La Carta Magna Española todavía en la actualidad constituye la cúspide normativa de la legislación nacional.

En este contexto normativo podemos destacar algunos aspectos como la compilación de algunos derechos, como el de la protección de la salud de los ciudadanos en el artículo 143 o el derecho a la protección de los consumidores en el artículo 151.

También podemos destacar el reparto de competencias que atribuye el Estado a las Comunidades Autónomas en los artículos 148 y 149, las cuales han propiciado que las mismas alcancen un mayor grado de autogobierno, instrumentalizándose en sus respectivos estatutos de autonomía.

Los Estatutos de Autonomía de las distintas Comunidades Autónomas fueron elaborados en torno a los años 80 y supusieron una serie de ventajas e inconvenientes en el nuevo complejo agroalimentario²¹. Como ventajas podemos decir que se consiguió un incremento de la producción de alimentos, abastecimiento de alimentos a la población a precios asequibles y un incremento del poder adquisitivo de la población¹⁴.

Cabe resaltar como resultado de este modelo productivista una serie de inconvenientes como son el incremento de riesgos de origen biótico en los alimentos debido a la presencia de organismos vivos como parásitos, bacterias, hongos y virus o la aparición de riesgos abióticos antes inexistentes, debidos a la presencia en los alimentos de residuos de medicamentos veterinarios, residuos de pesticidas o la presencia de otro tipo de contaminantes ambientales entre otros, como pueden ser los hidrocarburos policíclicos aromáticos o las dioxinas²².

Junto a estos riesgos de tipo alimentario, en esta etapa también se produjeron otros problemas, entre otros, una mayor contaminación del entorno medio ambiental, la aparición de las conocidas como patologías de las colectividades en el ámbito de la sanidad animal, problemas de bienestar animal o problemas de excedentes de determinados productos agrarios entre otros.

Problemas que coinciden en el tiempo con la mayor crisis alimentaria de la historia de España como fue la crisis del aceite de colza adulterado de 1981 con más de 2.000 afectados y 700 muertos y la adhesión de España a la actual Unión Europea en 1986 la cual adolecía de una problemática más o menos similar²³.

Ante esta situación y más en concreto en el ámbito de la higiene alimentaria se desarrolló un primer Real Decreto que respondiese a la crisis del aceite de colza¹⁴. Se trata del Real Decreto nº 1945/1983 sobre infracciones y sanciones sanitarias, en materia de defensa del consumidor y protección agroalimentaria como primera medida legal.

Sin embargo este primer Real Decreto no cumplía el principio de primacía ni el principio de jerarquía normativa; ya que la Constitución Española solo puede ser desarrollada por normas con rango de ley y éstas a su vez por otras normas de rango legal inferior.

Para dar respuesta a esta confrontación normativa y atendiendo a los mandatos constitucionales representados en los artículos 143 sobre el derecho a la protección de la salud de los ciudadanos y el artículo 151 sobre el derecho a la protección de los consumidores, se promulgaron la Ley 26/84 de Protección de Consumidores y Usuarios y la Ley 14/1986 General de Sanidad puesto que la Constitución española reconoce el derecho a la protección de la salud para todos los ciudadanos, y establece la obligación de los poderes públicos de garantizar la seguridad y proteger la salud y los legítimos intereses de los consumidores. Estos dos objetivos van a constituirse en la base de la legislación en materia de seguridad y calidad de los alimentos en nuestro país²⁴.

Por otra parte la adhesión de España a la Comunidad Europea en 1986 (actualmente Unión Europea) supuso la asunción del acervo comunitario bajo los principios de primacía, subsidiariedad, proporcionalidad, efecto directo e inmediata aplicación, constituido por un ordenamiento jurídico de dos tipos; de un parte el derecho originario constituido fundamentalmente por los Tratados Constitutivos de la Unión Europea y por otra parte el derecho derivado que estaría formado por el desarrollo del derecho originario a través fundamentalmente de reglamentos, directivas, decisiones y recomendaciones¹⁴.

Años más tarde, en 1993 se implantó en la Unión Europea el mercado único, suponiendo la desaparición de los controles en las fronteras internas, la creación de una frontera exterior común y la libre circulación de personas, mercancías y capitales entre los Estados Miembros.

Sin embargo, para llevar a cabo este cometido y que todas las exigencias fuesen equiparables en todos los Estados Miembros atendiendo al principio de equivalencia, se produjo una armonización legislativa en mayor o menor medida en todos los ámbitos. Fundamentalmente utilizando la figura legislativa de las directivas que debían transponerse o adaptarse a los ordenamientos jurídicos de los distintos Estados Miembros y sin embargo esta forma jurídica supuso un problema puesto que las directivas no eran traspuestas de forma simultánea y con la misma velocidad en todos los países miembros, dando lugar a exigencias legislativas dispares²⁵.

Esa armonización legislativa con más de 2800 normas de legislación alimentaria y veterinaria de carácter horizontal y vertical no impidió que se agravasen los problemas de los años 80 con la aparición de nuevas crisis alimentarias.

Entre otras crisis, surgieron la de las dioxinas de los pollos, los funguicidas de la coca-cola o las encefalopatías espongiiforme bovina (EEB); más conocida popularmente como la crisis de las vacas locas. Fue precisamente esta última crisis la que denotó como la producción primaria (en este caso las harinas cárnicas de ovinos contaminadas con priones) afectaba a la seguridad alimentaria, dando lugar en pacientes relativamente jóvenes a la variante de la enfermedad de Creutzfeld Jacob¹⁴.

En vista de ello, desde el punto de vista higioalimentario se elaboró un primer Libro Verde de seguridad alimentaria donde se reflejaba la problemática del momento. Posteriormente ya en el año 2000 se configuró el Libro Blanco de seguridad alimentaria, que bajo los principios de trazabilidad, análisis del riesgo, autocontrol y principio de precaución o cautela contemplaba, a la cadena alimentaria como un continuo, dentro de la cual se incluía la producción primaria y extendiendo la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria a todos los operadores implicados en dicha cadena²⁶.

Bajo estas premisas en un primer momento el marco normativo lo constituyó el Reglamento (CE) Nº 178/2002 donde además de contemplar los principios y requisitos de la higiene alimentaria contemplaba la creación de unas instituciones y de una red de alerta alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que bajo la dependencia de la Comisión Europea se encarga fundamentalmente de prestar apoyo científico y asesorar a la Comisión en materia de seguridad alimentaria, además de la determinación, evaluación y comunicación del riesgo ya que de su gestión se encarga la propia Comisión previo asesoramiento del Comité de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal.

Por otra parte, en el caso concreto de España y a imagen y semejanza de EFSA, existe la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (actualmente Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición; AESAN) creada por la Ley 11/2001 y que con el Real Decreto 709/2002, de 19 de julio por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA), que establece objetivos, ámbitos de actuación, funciones y aspectos relacionados con las antropozoonosis de transmisión alimentaria.

La AESAN se constituye como un organismo autónomo dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (anteriormente Ministerio de Sanidad y Consumo) que se destina fundamentalmente al asesoramiento de las administraciones públicas en materia de seguridad alimentaria aunque tiene otras funciones como la de gestionar el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), coordinar el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), evaluar, gestionar y comunicar los riesgos alimentarios en situaciones de crisis o emergencia y notificar los riesgos que trasciendan más allá de la frontera nacional a la EFSA²⁷.

La AESAN tiene como misión garantizar el más alto grado de seguridad y promover la salud de los ciudadanos por medio de tres líneas fundamentales de trabajo: Reduciendo los riesgos de las enfermedades transmitidas o vehiculizadas por los alimentos, garantizando la eficacia de los sistemas de control de los alimentos para conseguir que los procesos productivos no sean origen de nuevos riesgos para los alimentos (que se retire la producción con riesgo) y promoviendo el consumo de una alimentación sana y equilibrada que contribuya a mejorar la salud de los ciudadanos¹⁴.

El Reglamento marco Nº 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), el cual es obligatorio y directamente aplicable en cada Estado Miembro de la Comunidad Europea, supuso el desarrollo reglamentario del Libro Blanco de seguridad alimentaria evitándose así las diferencias legislativas entre los estados²⁸.

En el capítulo II del Reglamento Nº 178/2002 que vio la luz en enero de 2004, se establecen objetivos y principios generales de la legislación alimentaria europea. Entre los objetivos se encuentran; lograr un elevado nivel de protección de la vida y la salud de las personas, proteger los intereses de los consumidores y lograr la libre circulación en la comunidad de alimentos y piensos fabricados y comercializados.

Dedica el segundo de sus artículos, a definir lo que se entiende por alimento y piensos (alimento o producto alimenticio es cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si se han transformado entera o parcialmente, como si no).

Se incluye dentro del concepto de alimento o producto alimenticio a bebidas, goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. No se incluye en el concepto de alimento a piensos, animales vivos, plantas antes de la cosecha, medicamentos, cosméticos, tabaco, sustancias estupefacientes, residuos y contaminantes. Por su parte, los piensos los define como cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinados a la alimentación por vía oral de los animales²⁹.

El Reglamento Nº 178/2002 de 28 de enero, destaca entre las razones de su desarrollo: 1. La importancia de asegurar un adecuado nivel de seguridad para la salud humana de los alimentos que circulan libremente en la Unión Europea. 2. La necesidad de adoptar medidas destinadas a garantizar que no se comercializarán alimentos que no sean seguros. 3. La importancia de considerar todos los aspectos que inciden en la seguridad de los alimentos, incluidos los modos de producción de los piensos animales. 4. La necesidad de adoptar criterios uniformes a la hora de establecer limitaciones a la libre circulación de alimentos (especialmente a la hora de hacer uso del llamado principio de cautela)³⁰.

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) (sistema en forma de red que permite mantener una constante vigilancia frente a cualquier riesgo o incidencia relacionada con los alimentos, que puede afectar a la seguridad de los consumidores), su objetivo fundamental es dar garantías de que los productos alimenticios destinados a los consumidores finales son seguros. Para lograrlo, la base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas Autoridades Competentes, de manera que facilite y permita la actuación frente a riesgos asociados a dichos productos alimenticios.

En el SCIRI participan, además de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), las Autoridades Competentes en materia de seguridad alimentaria de las Comunidades Autónomas; Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa); Comisión Europea (a través de la DSANCO); Federación Española de Industrias Alimentarias y Bebidas (FIAB)

para el ámbito del mercado interior; Asociación de Grandes Empresas de Distribución (ANGED), junto con la Asociación Española de Distribución, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS).

La responsabilidad a nivel nacional de la coordinación de esta red corresponde a la AESAN. Las notificaciones sobre productos alimenticios se gestionan en nivel de alerta, información y rechazo, encuadrándose una notificación en base a las características del riesgo vinculado al producto alimenticio, el origen del producto involucrado y la distribución del mismo¹⁴.

El término inocuidad es definido por la Real Academia de la Lengua Española como el carácter de ser inocuo o que no cause daño, aunque para algunos autores podría ser evaluada en términos de un aceptable nivel de riesgo. Cada persona tiene el derecho a acceder a alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos, es decir, con garantía de que los mismos no le causarán daño a la salud, cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

La inocuidad de los alimentos está asociada a todos los riesgos, ya sean crónicos o agudos debido a la presencia en ellos de patógenos microbianos, biotoxina y/o contaminantes químicos o físicos que puedan afectar a la salud de los consumidores, de allí que la obtención y garantía de la inocuidad es y debe ser un objetivo no negociable.

Por tanto, los productos alimenticios no deben contener microorganismos ni sus toxinas o metabolitos en cantidades que supongan un riesgo inaceptable para la salud pública, conforme al Reglamento Nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios¹⁴.

A menudo, tiende a confundirse la inocuidad con la calidad. El concepto de calidad abarca una compleja gama de atributos que influyen en su valor o aceptabilidad para el consumidor y que incluyen: El valor nutricional, las propiedades sensoriales (apariencia, color, aroma, textura y gusto), métodos de elaboración y propiedades funcionales. Muchas de estas características de calidad pueden estar sujetas a condiciones regulatorias, normativas o contractuales¹⁴.

La inocuidad de los alimentos es un aspecto fundamental de salud pública y elemento esencial para la gestión de la calidad total, por lo cual es tema de alta prioridad para todos los países y gobiernos, debido a las implicaciones para la salud que alcanzan a todos los estratos de la población; a las implicaciones económicas que representa para las empresas nacionales el cumplimiento del marco normativo obligatorio y voluntario relativo a la calidad y a la inocuidad de los alimentos y finalmente las implicaciones comerciales de su cumplimiento, que afectan a la competitividad de las empresas y establecen distinciones en cuanto a gestión de calidad e inocuidad y gestión integra³¹.

Según la definición de la Food and Agriculture Organization (FAO), existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias.

En el caso de los países desarrollados, esta definición hace referencia únicamente a los problemas de higiene e inocuidad de los alimentos. Las diferentes políticas y medidas de control están orientadas a lograr productos seguros y libres de cualquier contaminación que suponga un riesgo para la salud.

El cumplimiento de las normas de higiene, manipulación y calidad por parte de los implicados en la cadena alimentaria es la base de la seguridad y según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la

inocuidad de los alimentos es una cuestión fundamental de salud pública para todos los países y uno de los asuntos de mayor prioridad para los consumidores³¹.

En este sentido, el primer desarrollo reglamentario conocido como Paquete de Higiene Alimentaria está compuesto por 3 Reglamentos (Reglamento R (CE) Nº 852/2004, Reglamento R (CE) Nº 853/2004 y R (CE) Nº 854/2004) y 2 Directivas (Directiva 2002 /99/CE) y Directiva 2004/41/CE y este paquete sustituye a las diferentes directivas que estaban vigentes sobre este primordial aspecto. La fecha de aplicación de los mismos fue el 1 de enero de 2006, salvo para la Directiva 2002/99/CE, que es la norma sobre condiciones zoonositarias de productos de origen animal y que fue incorporada al derecho nacional antes del 1 de enero de 2005.

Esta nueva legislación asegura la coherencia con el Reglamento (CE) Nº 178/2002, aunque las 5 normas son de gran interés y aplicación a todos los operadores económicos, son los Reglamentos CE Nº 852/2004 (Higiene de los productos alimenticios) y 853/2004 (Normas específicas de higiene en los alimentos de origen animal) los que más afectan a los agentes económicos. Por otra parte, los Reglamentos R (CE) Nº 854/2004 y R (CE) Nº 882/2004 hacen referencia a la sistemática de Control Oficial que debe concurrir en los productos de origen animal, en los alimentos, en los piensos, en el bienestar animal y en la sanidad animal³².

No se pueda olvidar el ya mencionado Reglamento (CE) Nº 882/2004 por su íntima relación con todo lo mencionado con anterioridad, al entrar dentro de su ámbito de aplicación no solo los alimentos sino también los piensos y aspectos referentes a salud y bienestar animal.

Propone controles obligatorios basados en el riesgo y frecuencia apropiada teniendo en cuenta los riesgos identificados, el historial de las empresas, la fiabilidad de los autocontroles y los datos sobre incumplimiento de las normas. Asimismo se señala que la financiación se hará a través de los Estados Miembros para lo cual se deben establecer las tasas que se consideren apropiadas. También indica que ante cualquier incumplimiento se adoptaran una serie de actuaciones y sanciones las cuales deberán ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las nuevas normas del Paquete de Higiene, tanto para higiene de los alimentos como de piensos introducen los principios APPC para todos los sectores de negocio excepto para el sector primario (explotaciones).

Los negocios de alimentos y de piensos tendrán que establecer, implementar y mejorar un procedimiento permanente basado en los principios APPCC. Existen siete principios APPCC para la identificación de riesgos potenciales de seguridad alimentaria a través de análisis de riesgos (identificación de puntos de control críticos para evitar esos riesgos; establecer límites críticos; monitorizar los puntos de control críticos; acciones correctivas en el caso de que algo sea erróneo; verificación de que la monitorización está siendo llevada a cabo correctamente; eventuales acciones correctivas y medidas tomadas; documentación del proceso)¹⁴.

El sistema es tan flexible que puede ser aplicado en todas las situaciones incluyendo pequeños establecimientos. La necesidad de documentación será proporcionada de acuerdo a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

Las guías para la aplicación de los principios APPCC pueden constituir una herramienta para facilitar la implementación del APPCC. Por consiguiente la puesta en marcha en la empresa de un sistema

APPCC, ayuda a mejorar la calidad higiénica de los alimentos y supone el punto de partida para la incorporación de elementos de cuantificación que permitan una toma de decisiones informada en el riesgo.

En este sentido, la utilización de los árboles de fallos en los PCCs identificados en el APPCC aporta un doble beneficio, por una parte permitirá conocer en qué punto existe una mayor posibilidad de pérdida de control, y además identificar que causas son las responsables. La aplicación de análisis de importancias en dichas causas hará posible establecer un orden de prioridad entre ellas.

Esta información, le permite al gestor conocer cuáles son más significativas en cuanto al incremento del riesgo o a su contribución y, de este modo, proponer medidas acordes a su importancia. Por último un estudio coste-beneficio, en el que el coste viene definido por unidades económicas y el beneficio en la reducción de la posibilidad de pérdida de control de PCC (indisponibilidad) facilitará que la empresa dirija sus esfuerzos donde sea más necesario³³.

Bajo la nueva legislación del paquete de higiene³², los operadores alimentarios en cada etapa de la cadena son responsables de asegurar que se respetan las reglas de higiene. La obligación también existe para los operadores de piensos para garantizar la seguridad de cualquier animal comercializado. La Autoridad Competente en cada Estado Miembro debe controlar la situación por medio de inspecciones regulares in situ y todos los operadores de empresas de alimentación y piensos necesitan estar registrados y algunos negocios, como los mataderos y salas de despiece, necesitan aprobación antes de poder operar y garantizar que cumplen otras normas referentes a bienestar animal, métodos de sacrificio humanitario y prevención de contaminación cruzada¹⁴.

El Paquete de Higiene se ha instrumentalizado en el caso concreto de España a través del Real Decreto Nº 640/2006, el cual ha supuesto la derogación parcial o total de 18 normas de higiene Alimentaria vertical representadas fundamentalmente por reglamentaciones técnico-sanitarias. Este paquete de higiene a pesar de que posteriormente se ha ampliado con otros reglamentos, constituye un nexo de unión entre la producción primaria con el resto de la cadena alimentaria.

Finalmente, podemos señalar que con estas normas del paquete de higiene, se definen mejor las responsabilidades de cada miembro de la cadena de producción y las funciones a asumir por cada uno de ellos.

Se ha comprobado reiteradamente que la adecuada manipulación de los alimentos, es decir, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población y queda demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Por este motivo, las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos³⁴.

Es el profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, es decir, las personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, el que tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa³⁴.

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, se incluye entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias: *“Garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimentarios en cuestiones de higiene alimentaria”*.

En consecuencia se exige la responsabilidad en materia de formación a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de Control Oficial, que los manipuladores de estas empresas han sido debidamente formados de acuerdo a su actividad laboral³⁴.

Esta normativa ha supuesto la publicación en España del RD nº 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes, para su adaptación a la normativa comunitaria, derogando el Real Decreto nº 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, eliminándose por tanto la autorización administrativa previa por parte de las Autoridades Competentes (en general, las Comunidades Autónomas) de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades, así como el carnet de manipulador de alimentos, siendo obligatorio ante la inspección sanitaria oficial que las empresas alimentarias justifiquen documentalmente los programas de formación en materia de higiene alimentaria para los trabajadores y acrediten de la formación en el programa de autocontrol basado en A.P.P.C.C. de los responsables de su puesta en marcha, desarrollo y mantenimiento, es decir, es fundamental que los manipuladores estén verdaderamente formados en materia alimentaria.

La presente legislación en formación de manipuladores, no ha disminuido el Control Oficial en la manipulación de alimentos, sino que lo armoniza con el resto de actividades de control y le dota de mayor coherencia con la legislación comunitaria en vigor. La medida revierte en beneficio de una mayor eficiencia y eficacia en la seguridad de las prácticas relativas a la comercialización de alimentos, produciéndose una simplificación administrativa en materia de formación de manipuladores, siendo la misma proporcional al tamaño y a la naturaleza de la empresa alimentaria³⁴.

Al margen de la higiene alimentaria, la sanidad animal también constituye un nexo de unión entre la producción primaria y el resto de la cadena Alimentaria. En los momentos actuales su máximo exponente lo constituye la Ley 8/2003 de sanidad animal donde se dan precisiones referentes a la dosificación de productos zoonosarios, no sobrepasar los límites máximos de residuos o respetar el tiempo de supresión entre otros requisitos para garantizar la seguridad alimentaria.

Se trata de una ley que intenta dar solución a los problemas que concurrían en los años 80, provenientes de la intensificación ganadera así como aquellos otros derivados del incremento del movimiento pecuario y el riesgo de difusión de enfermedades animales, dividiéndose bajo los principios de prevención, trazabilidad y globalización, en dos bloques normativos de distintos alcance; de una parte lo que sería la ordenación zootécnica sanitaria del sector ganadero y por otra parte la lucha frente a las enfermedades animales especialmente dirigida hacia enfermedades de declaración obligatoria y zoonosis¹⁴.

En lo que se refiere a la ordenación zootécnica sanitaria del sector ganadero, existe una regulación abundante que fundamentalmente pretende armonizar la sistemática de producción ganadera no solo en el territorio nacional sino también en el ámbito comunitario.

Ello permite además una mayor facilidad del control de animales, explotaciones y ganaderos y evitar que las explotaciones resulten perjudiciales para la salud pública, la sanidad animal o el medio ambiente. Se trata de un concepto muy amplio que recurre a la regulación de distintos aspectos para alcanzar sus pretensiones³⁵.

Ejemplos de esta regulación lo constituyen todas las normas relativas a la autorización de explotaciones ganaderas, las relativas a la identificación animal, las que regulan registros de explotaciones, regulación del movimiento pecuario, bienestar animal, alimentación animal o medicamentos veterinarios entre otros³⁶.

Sin embargo, también existe una normativa específica que regula la ordenación zootécnica sanitaria de algunas especies ganaderas como el Real Decreto nº 324/2000 que regula la ordenación zootécnica sanitaria del porcino.

La Ley 8/2003 hace referencia a un segundo bloque normativo, referente a la lucha frente a las enfermedades animales que a través de planes o programas sanitarios variaran según el tipo de especie y enfermedad como el Plan Nacional de Vigilancia Sanitaria del ganado porcino dirigido a la vigilancia de peste porcina clásica, peste porcina africana y enfermedad vesicular porcina. Estos planes o programas sanitarios comparten en mayor o menor medida una serie de elementos comunes como son la prevención, la vigilancia y erradicación¹⁴.

Si hasta aquí hemos visto como la legislación alimentaria y de sanidad animal se han adaptado a la problemática acaecida en los años 80 resultantes del modelo productivista dimanante de la existencia de un complejo agroalimentario³⁷, ahora resumiré brevemente la evolución que la Política Agraria Común (PAC) ha sufrido hasta su configuración actual¹⁴.

En este sentido, la PAC³⁸ nace para dar respuesta a esos problemas de los años 80 y adaptarse a las sucesivas ampliaciones de la Unión Europea, sufriendo una serie de reformas a lo largo de los años 1992, 1999 y 2003, que han buscado desincentivar las producciones agrarias, sustituyendo una garantía de precios por una garantía de rentas, limitar el techo presupuestario destinado a las ayudas de la PAC y finalmente modernizar las estructuras productivas para hacerlas más competitivas.

Sin embargo, la última reforma de la PAC va más allá, no solo limita todavía más el gasto presupuestario, sino que le da más valor al segundo pilar de la PAC; el desarrollo rural tras constatarse que el envejecimiento de la población de las zonas rurales ponen en riesgo su despoblación, teniendo en cuenta que la población de esas zonas tiene un carácter multifuncional.

Es decir, ya no son vistos como meros productores de productos agrícolas o ganaderos sino que además, desarrollan otras funciones también importantes (conservación del medio ambiente, conservación del paisaje, biodiversidad, fomento de actividades de ocio, turismo rural o la interculturalidad territorial entre otras).

Es por ello que la nueva reforma de la PAC aboga por una serie de conceptos novedosos como son el desacoplamiento, la modulación, pago único por explotación y condicionalidad, conceptos que

abogan por destinar más fondos al desarrollo rural, desvincular en mayor o menor medida las ayudas de la producción en un pago único condicionadas al cumplimiento de diversos aspectos relacionados con unas buenas prácticas agrarias, bienestar animal, sanidad animal o respeto al medio ambiente.

Esta nueva reforma apunta también por un concepto que no puede pasar desapercibido, la calidad. Vista la calidad como instrumento para dar respuesta a consumidores que con su mayor nivel adquisitivo, demandan un tipo de producto que responde más a parámetros cualitativos que cuantitativos, permitiendo favorecer el desarrollo rural y fijar la población al medio rural a través de la elaboración de productos acogidos a los diferentes apelativos de calidad de un valor añadido superior al de sus homólogos.

Sin embargo, la calidad va más allá, ya que no sólo favorece la fijación de la población en el medio rural sino que permite la conservación y recuperación de especies autóctonas de animales y vegetales que se encontraban al borde de la extinción por el abuso de la producción intensiva y que constituyen la base de la elaboración de muchos apelativos de calidad¹⁴.

Con ánimo de ganar claridad expositiva, podemos decir que el concepto de calidad es amplio y confuso y resulta de la suma de calidad higiosanitaria y comercial. La calidad higiosanitaria sería el requisito primario de calidad, la cual determina que el alimento sea seguro, salubre y apto para el consumo humano. Ello obliga a cumplir unos requisitos higiosanitarios recogidos en una serie de normas de higiene alimentaria de obligatorio cumplimiento. Normas que están representadas fundamentalmente por el desarrollo reglamentario del Libro Blanco de seguridad alimentaria al que anteriormente hacíamos alusión. La calidad comercial por otra parte se definiría como la aptitud de un producto agroalimentario para satisfacer las necesidades de los consumidores y está compuesta a su vez por elementos objetivos y subjetivos³⁹.

Los elementos objetivos representan aspectos cualitativos objetivos, medibles y perceptibles, como son las características físicas, químicas u organolépticas susceptibles de ser reguladas por normas de calidad de obligatorio cumplimiento por parte de los productores, lo que permite la clasificación objetiva y categorización de los alimentos en extra, primera, segunda y tercera¹⁴.

Los elementos subjetivos representan aspectos cualitativos subjetivos como necesidades, apetencias o deseos del consumidor. Hablando de marcas comerciales y de apelativos de calidad, como las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas, las especialidades tradicionales garantizadas, la agricultura y ganadería ecológica o la producción integrada entre otras. Se trata de figuras todas ellas reguladas por normas propias de voluntario cumplimiento por parte de los productores³⁷⁻³⁸.

Como se ha visto hasta aquí, la cadena alimentaria constituye un trayecto complejo influenciado por múltiples factores como la producción primaria, la higiene alimentaria, la sanidad animal, la política agraria común o la calidad de los alimentos. Sin embargo uno de los factores más importantes lo constituyen los consumidores, que como eslabón final de la cadena resultan sumamente vulnerables ante las grandes cadenas de distribución y ante la susceptibilidad de que los productos que consuman constituyan un riesgo sanitario. Todo ello justifica la existencia de un régimen jurídico que vele por su salud y los derechos de los consumidores. Desde el punto de vista de la salud históricamente ha existido una preocupación por la salud de los seres humanos¹⁴.

Sin embargo, el concepto de salud ha evolucionado como consecuencia del desarrollo político-económico y social experimentado por la humanidad. En este sentido, por salud se entendía la ausencia de enfermedades. Posteriormente en los años 40 la Organización Mundial de la Salud matizó una definición más amplia del concepto de salud, entendiéndose ésta como el estado completo de bienestar físico, mental y social³⁹.

Por otra parte, del concepto de salud podemos hacer dos afirmaciones como son el reconocimiento de la salud como un bien social y por otra parte la íntima conexión existente entre salud y medio ambiente puesto que determinados factores ambientales (radiaciones ultravioleta, contaminantes ambientales de carácter tóxico, etc.) pueden producir efectos negativos en la salud del ser humano¹⁴.

La conexión entre salud y medio ambiente determina la aceptación por la sociedad de un modelo ecológico de salud que pone un mayor énfasis en la educación sanitaria, el desarrollo sostenible, la protección del medio ambiente y potenciación de la salud pública (conjunto de actividades organizadas de la colectividad dirigidas a la promoción y restauración de la salud de las poblaciones⁴⁰).

Sin embargo, en el contexto occidental las funciones de la salud pública por parte de las administraciones públicas han evolucionado cronológicamente en fases¹⁴. En un primer momento, allá por los años 30, la salud pública se encontraba en una fase paliativa, que se basaba en la recuperación de los enfermos mediante tratamiento y rehabilitación. Posteriormente en los 70, la salud pública pasaba por una fase preventiva con el fin de evitar la aparición de enfermedades. Sin embargo en la actualidad y sin menospreciar las fases anteriores, la salud pública pasa por una fase de promoción de la salud. La promoción de la salud, lo que pretende es potenciar todos los factores conducentes al incremento de los niveles de salud⁴¹.

Como vemos actualmente, la salud pública implica la intervención de la administración autonómica y estatal y justifica la existencia de una norma que la coordine, entre ambas administraciones. Estamos hablando de la Ley 16/2003 de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud que además de modificar la Ley 14/1986 General de Sanidad, tiene como objetivos establecer una coordinación y cooperación entre las administraciones públicas sanitarias y garantizar la equidad de las prestaciones sanitarias en todo el territorio nacional. Para ello, la ley crea el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, articulándose como órgano de coordinación e información entre los servicios de salud autonómicos y estatales (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales y Política Social). Dentro de este marco, los gobiernos autonómicos suelen repartir sus funciones en el ámbito de la salud entre una autoridad sanitaria, es decir, la consejería o el departamento de salud regional y el servicio regional de salud⁴².

La cadena alimentaria finalmente termina con el consumo (etapa final de cualquier proceso económico en la que los bienes y servicios son puestos a disposición del consumidor para satisfacer sus necesidades) por parte de los consumidores, abarcando el mismo, un campo amplio³⁹.

El consumo de bienes y servicios no ha sido siempre el mismo, sino que ha sufrido una evolución. En el caso concreto de España, en un primer momento allá por los años 40 (postguerra) predominaba el autoconsumo con consumo de productos de primera necesidad. Posteriormente en los años 70, el desarrollo tecnológico, económico e industrial dio lugar a un incremento del poder adquisitivo de la población, situación que nos ha llevado a un modelo excedentario de alimentos, en el que el

consumo de productos de primera necesidad ha dejado de tener excesiva importancia pasando a tener mayor significación social el consumo de otro tipo de bienes y servicios relacionados con el ocio, el turismo, las telecomunicaciones, o el transporte entre otros⁴³.

Por otra parte, la sociedad de consumo tiene una serie de ventajas e inconvenientes. Como ventajas podemos citar la facilidad de adquisición por parte del usuario (tarjetas de crédito, dinero en efectivo, transferencia bancaria), mayores posibilidades de elección entre una mayor gama de bienes y servicios o el incremento de la comodidad y el confort de los consumidores entre otras¹⁴.

Del mismo modo que existen ventajas en la sociedad de consumo, también existen desventajas, como son la presencia de fraudes, publicidad engañosa, estafas, adulteración de algunos productos o indecisión de compra ante semejante gama de productos, entre otros inconvenientes que afectan al consumidor y que justifican la necesidad de defender a los consumidores y usuarios para garantizar sus derechos que giran en torno a salud y seguridad de lo consumible, a intereses económicos, a información de lo que se consume o al acceso a la justicia. En este sentido, la defensa de los consumidores se ha estructurado a nivel de las distintas administraciones ya sean comunitarias, nacionales o autonómicas⁴⁴.

En el caso concreto de la Unión Europea, existe un importante bloque de consumo con más de 500 millones de potenciales consumidores. En este sentido la importancia de la política de salud pública y protección de consumidores ha tenido gran importancia tras su inclusión en el Tratado de Ámsterdam de 1997, cuyas directrices giran en torno a la protección de la salud y seguridad de los consumidores, conservando los intereses de los consumidores y apostando por la información a los consumidores⁴¹. Se trata de una política transversal que afecta a otras políticas como la agraria común, medio ambiental, de transporte, energética y económica de la Unión Europea entre otras.

Al margen de sus implicaciones en otras políticas, la política de salud pública y protección de los consumidores, establece actuaciones a nivel general y a nivel sectorial.

A nivel general, sus actuaciones se basan en las directrices del Tratado de Ámsterdam anteriormente mencionadas⁴⁴ y a nivel sectorial sus actuaciones son de lo más variado, abarcando desde la seguridad de cosméticos pasando por publicidad engañosa hasta etiquetado de los alimentos entre las muchas de sus actuaciones.

Para llevar a cabo estas actuaciones, la Unión Europea dispone de un amplio entramado institucional donde se representan también los intereses de los consumidores. Instituciones como son principalmente la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión (D.G.SANCO), el Comité de los Consumidores de la Comisión, el Comité de Medio Ambiente, Salud Pública y Protección de los Consumidores del Parlamento o el grupo 3, formado por representantes de consumidores y usuarios que encarga de asesorar al Comité Económico y Social, sin olvidarnos de las Organizaciones de Consumidores y Usuarios que tras ser reconocidas en 1972 por la Comisión, están incluidas dentro de la Oficina Europea de las Uniones de Consumidores (BEUC)⁴¹.

Al margen de la Unión Europea, España como estado miembro de la misma cuenta con unos 47 millones de consumidores (47.190.493 habitantes a 1 de enero de 2011) y una extensión de 505.955km², lo que la convierte en el tercer país con mayor superficie de Europa Occidental.

Posteriormente al Real Decreto nº 1945/1983 sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y protección agroalimentaria, mencionado anteriormente, se desarrollaron dos leyes, la Ley 10/1995 que regula el Código Penal, haciendo referencia fundamentalmente a los delitos que pueden afectar al mercado, a los consumidores y a su salud, como por ejemplo la publicidad falsa, adulteraciones, envenenamientos o alterar aparatos de medida entre otros y la Ley 26/1984 General de Defensa de los Consumidores y Usuarios que con más de 20 años de vigencia ha sido una ley básica, universalista de vocación transversal y que ha permitido que cada Comunidad Autónoma tuviese su propia legislación en defensa de consumidores y usuarios, derogada por el Real Decreto 1/2007 sobre defensa de consumidores, que es un texto prolijo que ocupa 4 libros y 165 artículos y consecuencia de la Ley 44/2006 de Mejora, traducida de la Directiva 97 de 1998 y que es donde se recoge la protección de los consumidores y usuarios, directiva que tiene un carácter transversal e impregna todas las políticas de la Unión Europea y en la que se daba un plazo al Estado Español para que armonizase en una sola norma toda la legislación de protección de consumidores y usuarios existentes⁴¹. El texto refundido 1/2007 deroga varias normas como la Ley 26/1991 de contratos celebrados fuera de establecimientos mercantiles, la Ley 22/1994 de responsabilidad civil por daños causados por productos defectuosos o Ley 23/2003 de garantías en las ventas de bienes de consumo entre otras¹⁴.

Se mantienen diversos aspectos como la obligación de que los productos puestos en circulación no impliquen riesgos para la salud y seguridad de los consumidores. Además, contempla el derecho a la representación, consulta y participación de los consumidores a través de asociaciones u organizaciones de consumidores y usuarios (OCUS), que se encargan fundamentalmente de representar a los consumidores en el sistema arbitral de consumo y en elaboración de normas a través de la modalidad de trámite de audiencia, además de educar a los consumidores e informarlos a través de las oficinas de información al consumidor, que también pueden depender de los municipios o mancomunidades y cuyas funciones son principalmente orientar y ayudar a los consumidores, registrar quejas y reclamaciones así como servir de sede al sistema arbitral de consumo⁴⁵.

La función del sistema arbitral de consumo es atender, resolver quejas y reclamaciones de la ciudadanía a través de la mediación entre empresas y consumidores. Tiene carácter unidireccional, pues solo se activa a través de la mediación entre las empresas y consumidores. Dentro del sistema arbitral de consumo se integra el Instituto Nacional de Consumo (organismo autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad) y sus principales funciones son; la promoción y fomento de los derechos de consumidores y usuarios, registrar las OCUS, la investigación o gestión de la red de alerta de los productos no alimentarios, dependiendo a su vez de la Junta Arbitral Nacional de Consumo que centraliza a otras juntas arbitrales provinciales, autonómicas o municipales que designan a los colegios arbitrales como órganos conciliadores en los conflictos entre empresas y consumidores, resolviendo sus decisiones bajo la fórmula de laudo arbitral¹⁴.

Por otra parte como novedades, el nuevo texto refundido 1/2007 introduce el establecimiento de procedimientos judiciales y extrajudiciales de los consumidores y usuarios, la cooperación de los consumidores con todas las instituciones y administraciones existentes y recoger una serie de reglas que regulan aspectos de lo más diverso como la prohibición de tener almacenados productos prohibidos entre otras¹⁴.

1.3. Salud Pública. Veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad y Política Social (CSyPS) de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (CARM). Veterinarios y farmacéuticos de salud pública de la Administración del Estado (AGE). Servicios veterinarios y farmacéuticos en la Unión Europea. Programa de Acción Comunitaria en el ámbito de la salud pública.

1.3.1. La salud pública. Definición y división y los servicios oficiales de salud pública.

Puede considerarse como la ciencia y el arte de organizar y dirigir los esfuerzos colectivos destinados a proteger, promover y restaurar la salud de los habitantes de una comunidad. Es responsabilidad de los gobiernos y su actuación podemos dividirla en dos vertientes:

- Medicina Preventiva: Actuaciones dirigidas al fomento y defensa de la salud, así como a la prevención de enfermedades.

Las actuaciones podemos incluirlas en dos grandes grupos:

1. Promoción de la salud:

- a. Dirigidas sobre el medio ambiente.
- b. Dirigidas a la vigilancia y control de los contaminantes del agua, atmósfera y suelo; saneamiento ambiental.
- c. Dirigidas a la vigilancia y control de la contaminación alimentaria; higiene alimentaria.

2. Promoción de la Salud y Prevención de la enfermedad; cuando las actuaciones vayan dirigidos sobre el individuo.

- Medicina Asistencial: Actuaciones para la restauración de la salud que actúa a dos niveles:
 - a. Asistencia primaria: Equipo 1ª de salud (centro de salud).
 - b. Asistencia hospitalaria.

La Ley de Salud de la Región de Murcia (Ley 4/1994), manifiesta en su título IV, artículo 23, en el ámbito de la salud pública y a desarrollar por el Sistema Murciano de Salud, que prestará actuaciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, atención primaria integral de la salud, asistencia sanitaria especializada, rehabilitación, prestación de los productos terapéuticos necesarios para la promoción, conservación y restablecimiento de la salud y la prevención de la enfermedad y cualquier otro servicio o actividad que esté relacionada con la salud.

El Decreto nº 117/2002 de Estructura Orgánica de la Consejería de Sanidad y Consumo, atribuye a la Dirección General de Salud Pública, las funciones de naturaleza planificadora y de autoridad del ámbito de la salud pública y la estructura en nueve secciones.

Cada persona tiene una percepción y vivencia personal de la salud de acuerdo a lo que considera normal, su experiencia personal, su nivel cultural y socioeconómico, religión y forma de vida.

Así pues el concepto de salud pública es múltiple y puede enfocarse desde diversos puntos:

- Concepción subjetiva: Según la OMS, el estado de completo bienestar físico, mental y social y no solo la ausencia de enfermedades.
- Concepción objetiva.
- Concepción social: Salud componente básico de la calidad de vida.

El mantenimiento de la salud, comienza por el propio individuo, si bien hay factores que inciden sobre la salud individual que no puede ser asumida a este nivel, con lo que tiene que ser asumida por los poderes públicos en beneficio de los intereses de la población, lo que se conoce como salud pública.

En el año 2002, la FAO, la OIE y la OMS definieron la salud pública como: “El aporte al bienestar físico mental y social de las personas, mediante el conocimiento y aplicación de la ciencia veterinaria”.

En el art. 43.1 de la CE “Derecho a la protección de la salud”, se atribuye a los poderes públicos la organización y tutela de la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios, y fija el contenido del derecho a la salud, de acuerdo con las leyes que la desarrollan como la Ley 14/86 General de Sanidad.

El art. 51 de la CE, señala la obligación de los poderes públicos a defender a los consumidores y usuarios, garantizando, mediante procedimientos eficaces, su seguridad, salud y legítimos intereses.

La aprobación de las Leyes 14/1986 y 26/1984, General de Sanidad y General para la Defensa de Consumidores y Usuarios, son la base sobre la que se armoniza todo el desarrollo autonómico que se ha ido produciendo en relación con esta salud pública.

La legislación a nivel de la UE en el sector de la seguridad alimentaria, fue establecida por el Consejo, amparándose en el art.43 del tratado de Roma (Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea).

El art. 152 denominado “Salud pública” del Tratado CE, tiene por objeto garantizar un alto nivel de protección de la salud humana en el conjunto de políticas y acciones comunitarias. Se pueden distinguir dos épocas:

1. Desde la creación de la CEE hasta la firma del Acta Única.
2. La 2ª que configura la política veterinaria del mercado interior.

A los 7 años de firmado el Tratado de Roma, la CEE estableció la Directiva 433/64 por la que se establecen las condiciones sanitarias para el intercambio intracomunitario de carnes, Directiva CEE

432/64 que regula el comercio entre los países integrantes de la CEE de animales vivos de la especie bovino y porcino como base para el desarrollo de la normativa comunitaria posterior.

A lo largo de los años, se desarrolla un cuerpo legal encaminado a establecer medidas relacionadas con la lucha, control y erradicación de ciertas enfermedades. También se establecen normas sanitarias para la regulación de importaciones procedentes de 3ª países de animales vivos y carnes.

A partir de la entrada en vigor del Acta Única Europea en 1987, se dejó de exigir la unanimidad, para la adopción de disposiciones legislativas relacionadas, en mayor o menor medida, con la protección de los consumidores.

Después de la crisis de la Encefalitis Espongiforme Bovina (EEB), el Tratado de Ámsterdam en 1999 reforzó esta tendencia. El empleo del “Procedimiento de codecisión” se extendió a la mayoría de las cuestiones relativas a la seguridad alimentaria, y a todas las relacionadas con la protección de los consumidores y la salud pública.

Como consecuencia de la crisis producida por la EEB en 1996, la Comisión elaboró el denominado Libro Verde sobre: “Principios generales de legislación alimentaria de la UE” publicado en 1997 que fijaba como objetivos básicos:

1. Garantizar un alto nivel de protección de la salud pública.
2. Garantizar la libre circulación de mercancías en el mercado interior.
3. Procurar que la legislación esté basada en pruebas científicas y en la evaluación de riesgos.

Tras la aparición de este Libro Verde se produjeron en la UE, las crisis de las dioxinas y de la coca-cola, que motivo la elaboración del Libro Blanco. La Comisión de la UE, publicó en enero del año 2000 el Libro Blanco de seguridad alimentaria, en el que se recogen los principios básicos de la seguridad alimentaria.

Entre los aspectos reglamentarios para el desarrollo de una adecuada política de seguridad alimentaria, debemos destacar:

- Marco jurídico para la seguridad alimentaria.
- Marco jurídico para los alimentos destinados al consumo humano.
- Salud y bienestar animal.
- Higiene.
- Contaminación y residuos.
- Nuevos alimentos.

En el año 2000, la Comisión propuso al Consejo la aprobación de 4 reglamentos que recogen la normativa básica relativa a los temas de la higiene alimentaria con objeto de unificar las normas vigentes.

- Reglamento (CE) Nº 178/02 del Parlamento y el Consejo. Tiene como primer objetivo el de aproximar conceptos, principios y procedimientos de cara a la libre circulación de alimentos seguros y saludables.

Con posterioridad en abril del año 2004 se aprobaron:

- Reglamento (CE) Nº 852/04 del Parlamento y el Consejo, relativo a las medidas de higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 853/04 del Parlamento y el Consejo, por el que se establecen las medidas de higiene de los productos de origen animal.
- Reglamento (CE) Nº 854/04 del Parlamento y el Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de Controles Oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Bajo el concepto propiamente dicho de sanidad animal se incluyen:

- Las normas legales establecidas por la UE sobre condiciones sanitarias de la puesta en el mercado de productos animales e intercambios comerciales de éstos.
- Lucha contra las enfermedades de los animales.

Es responsabilidad de los Estados Miembros disponer de medios humanos y técnicos así como contar con un gabinete responsable ante la aparición de una enfermedad exótica en el país. En España está desarrollada a través de la Red de alerta de Sanidad Animal (RASA).

1.3.2. Ley Orgánica 1/1998, de 15 de junio, de reforma del Estatuto de Autonomía para la Región de Murcia.

Murcia, entidad regional histórica, ejerce su derecho a la autonomía al amparo de la Constitución Española. Sus Intenciones de autogobierno fundamentan su actuación en el respeto a la ley, la libertad, la justicia y los valores democráticos.

Este estatuto incorpora disposiciones que profundizan y perfeccionan los instrumentos de autogobierno, mejora el funcionamiento institucional, acoge derechos de los murcianos que quedan así mejor protegidos, amplía y consolida espacios competenciales y se abre a nuevos horizontes como el de su vocación europea, asociada a su tradicional voluntad de superar fronteras.

El presente estatuto sitúa a la provincia de Murcia, en el lugar que le corresponde dentro de España como expresión de su entidad regional histórica y, a través de ella, su pertenencia a la Unión Europea y dota a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia de los instrumentos precisos para seguir haciendo realidad el progreso social, cultural y económico de los hombres y mujeres que viven y trabajan en la provincia de Murcia, comprometiendo a sus poderes públicos en la promoción y defensa de la democracias.

Por todo ello, el pueblo murciano, representado por las Cortes de Murcia, ha propuesto y las Cortes Generales, respetando la voluntad popular murciana, han aprobado el actual Estatuto de Autonomía a través de la Ley Orgánica 1/ 1998 de 15 de Junio, de Reforma de la Estatuto de Autonomía de Murcia, que reemplaza al aprobado mediante Ley Orgánica 4/1982 de 9 de Junio, de Estatuto de Autonomía para la Región de Murcia.

En el artículo 9, se recogen los derechos y deberes fundamentales de los murcianos y murcianas.

Corresponde a la Comunidad Autónoma de Murcia, la competencia exclusiva entre otras citadas en el artículo 10 de la agricultura, ganadería e industrias agroalimentarias, pesca en aguas interiores, marisqueo, acuicultura y agricultura, promoción del deporte y de la adecuada utilización del ocio, asistencia y bienestar social, promoción de la mujer y cooperativas y entidades asimilables, mutuas no integradas en el sistema de la Seguridad Social.

Corresponde a la Comunidad Autónoma, en el marco de la legislación básica del estado, en los términos que la misma establezca, entre otras, las competencias citadas en el artículo 11 referentes a la sanidad, higiene, ordenación farmacéutica y coordinación hospitalaria en general, incluida la de la Seguridad Social, sin perjuicio de lo dispuesto en el número 16 del artículo 149.1 de la Constitución y la defensa del consumidor y usuario.

El Estatuto es la norma fundamental para los ciudadanos de la Comunidad de Murcia, después de la Constitución.

Este documento consta de 55 artículos y está dividido en tres partes fundamentales: La primera comprende las disposiciones generales, referidas a los signos de identidad y la autonomía de la Región de Murcia, como comunidad uniprovincial, y a los elementos básicos, poderes, territorio y población. La segunda regula las competencias. Al Gobierno de nuestra comunidad le corresponde el

desarrollo de las competencias que permite la ley. Entre las competencias exclusivas figuran la organización de sus instituciones de gobierno, la ordenación del territorio, el urbanismo y la vivienda, la creación de infraestructuras públicas, la agricultura y la ganadería, el patrimonio cultural, la promoción y ordenación del turismo, el bienestar y los servicios sociales, la educación, etcétera. La tercera regula la organización de la Comunidad: Complementos de orden económico y financiero, el régimen jurídico-administrativo y la reforma estatutaria.

Las instituciones murcianas están formadas por los organismos sobre los que recae el derecho de gobernar y administrar la Región de Murcia y son:

- Asamblea Regional: Representa al pueblo y ejerce el poder legislativo. Está compuesta por 45 diputados que son elegidos cada cuatro años por sufragio universal. Tiene su sede en la ciudad de Cartagena. Desempeña tres funciones: Nombrar al presidente de la Comunidad, elaborar leyes y aprobar los presupuestos.
- Presidente de la Comunidad Autónoma: Es elegido por la Asamblea y nombrado por el rey. Sus funciones principales son presidir, dirigir y coordinar el Consejo de Gobierno, nombrar a los consejeros y representar a la Región de Murcia.
- Consejo de Gobierno: Se encarga de dirigir la política de la comunidad. Le corresponde la función ejecutiva, el gobierno y la administración regional. Está compuesto por el presidente y varios consejeros, cada uno de ellos se encarga de una consejería. Los órganos integrantes son el presidente, el vicepresidente y los consejeros.
- Consejo Económico y Social: Es un órgano de carácter consultivo del Consejo de Gobierno en materia social, económica y laboral.
- Consejo Jurídico: Es el principal órgano consultivo en materia de gobierno y administración. No está integrado en ninguna de las consejerías ni departamentos de la administración regional. En el ejercicio de su función, vela por el cumplimiento de la Constitución, del Estatuto de Autonomía y del resto de las leyes.
- Tribunal Superior de Justicia: Ejerce el poder judicial dentro de nuestra comunidad.
- Defensor del Pueblo de la Región de Murcia: Protege los derechos y libertades de los ciudadanos.

En definitiva, gracias a la Unión Europea y al vigente Estatuto de Autonomía y a las distintas leyes y normas citadas, en la Región de Murcia podemos llevar a cabo las inspecciones tanto en salud pública, bienestar animal e higiene alimentaria necesarias por parte de los veterinarios y farmacéuticos oficiales de la Comunidad Autónoma, es por lo que hemos repasado de forma sucinta la evolución de los servicios oficiales y de la normativa.

1.3.3. Devenir y antecedentes de los servicios veterinarios y farmacéuticos de salud pública. Inspectores de salud pública.

1.3.3.1. Veterinarios de salud pública.

El objetivo fundamental de la salud pública es intervenir sobre el medio ambiente, entendido tanto el entorno físico como social, para la consecución de una vida sana.

A las ciencias veterinarias se les ha reconocido tradicionalmente tres funciones diferenciadas, aunque hay que reconocer que entre estas tres funciones existen unas relaciones tan íntimas que resulta difícil poder precisar las actividades que le corresponden a cada una de ellas:

- Medicina veterinaria.
- Producción, manejo y cuidado de los animales (zootecnia).
- Veterinaria de salud pública.

No obstante en la veterinaria de salud pública se han venido incluyendo tradicionalmente estas dos actividades:

- El control de los alimentos a lo largo de toda la cadena.
- Las zoonosis o enfermedades transmisibles de los animales al hombre.

Posteriormente, en la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, se establece en su artículo 6, que son funciones de los licenciados veterinarios: El control de la higiene y de la tecnología en la producción y elaboración de alimentos de origen animal, así como la prevención y lucha contra las enfermedades animales, particularmente las zoonosis, y el desarrollo de las técnicas necesarias para evitar los riesgos que en el hombre puedan producir la vida animal y sus enfermedades.

1.3.3.2. Farmacéuticos de salud pública.

El farmacéutico con funciones de salud pública, conocido como farmacéutico titular, aparece regulado por primera vez en 1854, siendo entrado el siglo XX, con el Reglamento del cuerpo de farmacéuticos titulares de 1905, cuando el papel del farmacéutico titular en la salud pública alcanza un mayor desarrollo⁴⁶.

Las funciones de dicho cuerpo han ido cambiando a lo largo de la historia y están estrechamente relacionadas con la evolución de la salud pública a nivel nacional. Con la llegada de las autonomías, este cuerpo se vio reducido a nivel estatal pero posteriormente ha salido fortalecido en las Comunidades Autónomas y a nivel local, dando lugar a Cuerpos Autonómicos con distintas funciones y estructuras, como lo demuestran las normativas autonómicas reguladoras de las funciones de los farmacéuticos, todas ellas encuadradas dentro de la salud pública.

Los farmacéuticos de salud pública constituyen un colectivo de profesionales sanitarios con presencia en todos los servicios de salud. Existe un marco normativo en el que se recoge la actuación profesional como agentes de soporte de la salud pública.

A pesar de tratarse de una figura reconocida en el orden profesional, el farmacéutico de salud pública no ha sido objeto de una ordenación académica profesional que dé respuesta a sus necesidades de formación, competencias y habilidades y resuelva su inserción adecuada en el marco de las profesiones sanitarias.

La Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias establece en su artículo 6 que son funciones de los licenciados farmacéuticos, las actividades dirigidas a la producción, conservación y dispensación de los medicamentos, así como la colaboración en los procesos analíticos, fármaco terapéuticos y de vigilancia de la salud pública.

1.3.4. Evolución de los servicios veterinarios de salud pública.

España puede considerarse como pionera en la implantación de servicios municipales de inspección de alimentos, encomendando a los veterinarios su Control Oficial. Podemos afirmar que nacen en Madrid en 1842.

En los distritos o partidos oficiales, son los subdelegados de sanidad veterinaria los primeros servicios oficiales que actuaron hasta 1931. En el Reglamento de policía sanitaria se comienza a diferenciar la veterinaria entre sus dos ramas; pecuaria y salud pública.

En el año 1931, un Decreto que organiza la Dirección (D) General de Ganadería incluye en la misma los servicios de sanidad veterinaria. En esta época, la D General de Sanidad define y determina las condiciones de los alimentos, así como las condiciones higiénicas para su elaboración, transporte y venta, mientras que la D General de Ganadería es la responsable de la inspección higiénica de los alimentos de origen animal, labor que desarrolla por medio del cuerpo de inspectores veterinarios municipales.

Es tras la Ley de Sanidad de 1944, cuando se traspasan los servicios de higiene bromatológica y zoonosis a la Dirección General (DG) de Sanidad. Durante todo este tiempo independientemente de su dependencia administrativa, los encargados de las actuaciones en veterinaria de salud pública han sido los inspectores veterinarios municipales o veterinarios titulares.

En cuanto se transfieren las competencias a las CCAA, se inicia en España la modificación de la organización de estos servicios. Para el desarrollo de estas funciones se transfieren a las CCAA, los técnicos que venían realizándolas, regulados por el Reglamento de personal de los servicios sanitarios locales, siendo necesario su adaptación a los profundos cambios socio-económicos producidos a lo largo de los años.

1.3.5. Evolución de los servicios farmacéuticos de salud pública.

Los farmacéuticos titulares han trabajado en el campo de la sanidad ambiental y salud pública, desde hace siglos. En el siglo XIX formaban parte de las juntas de sanidad. En 1846 mediante Real Orden, nace la Ley General de Beneficencia en la que se ordena que todos los hospitales elaboren un reglamento, siendo el primer capítulo del mismo la creación y nombramiento de la sección de hospitalidad pública y domiciliaria, con el fin prioritario de tener asegurada la buena asistencia sanitaria de los más desfavorecidos dentro y fuera del ámbito hospitalario, mediante la asistencia médica, medicinas y alimentos, que posteriormente se formalizó a través del Reglamento de Beneficencia⁴⁷.

Al ir creciendo la demanda social en el control y vigilancia en este campo, surgen los sanitarios locales, entre los cuales están los farmacéuticos. Los farmacéuticos como sanitarios locales, dependían de la Administración Local del municipio, es decir del ayuntamiento. Desde el primer momento ejercían su labor abarcando las tres áreas; del medicamento, sanidad ambiental y alimentaria. Con el paso del tiempo, pasaron a depender de la Administración del Gobierno, construyéndose el Cuerpo de Farmacéuticos Titulares como Funcionarios de la Administración Central.

Por la Ley de Sanidad de 1944, se regularizan los cuerpos de sanitarios locales pasando a los cuerpos de titulares. En cuanto a los farmacéuticos titulares, es requisito obligatorio instalar oficina de farmacia en el municipio donde se tiene la titularidad. Así, se asegura el abastecimiento de medicamentos por toda la geografía española. Estos profesionales han de trabajar conjugando el binomio titularidad-oficina de farmacia.

En el año 1971, se aprueba el reglamento que regula el acceso a los cuerpos y plazas de sanitarios locales. Con el mismo, se empieza a ordenar el Cuerpo de Farmacéuticos Titulares, ya que se convocan oposiciones y lo más importante es la constitución del Cuerpo Farmacéutico de Sanidad Nacional, por un lado, y por otro, las posibilidades, de que determinadas plazas para los titulares no estén constreñidas exclusivamente a los partidos rurales, sino que estén también en los servicios centrales y en las delegaciones territoriales del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social. Son hechos trascendentales, ya que el profesional farmacéutico logra el reconocimiento de su doble vertiente; técnico especializado en el control y vigilancia sanitaria y experto para los laboratorios de salud.

La reforma sanitaria avanza, tanto en la asistencia sanitaria como en salud pública, en su futura organización sanitaria que, empezando por las “unidades locales de salud” y pasando por las “subcomarcas y comarcas”, han de tener un desarrollo pleno a nivel de entes territoriales, de las Comunidades Autónomas y del propio estado.

La atención primaria se desarrolla a través de las estructuras de los Centros de Salud y los Equipos de Atención Primaria. Es necesario que los profesionales que se integren en los mismos asuman las nuevas exigencias derivadas de nuevas metodologías en el trabajo, nuevos conocimientos, adquisición de habilidades y actitudes para hacer posible un modelo sanitario en el que se preste una atención integral a la salud, acorde con las necesidades del usuario, garantizando un nivel de calidad

adecuado, siendo necesario potenciar el rodaje del trabajo en equipo, vital para conseguir este objetivo.

Con la creación de las Comunidades Autónomas, hay traspaso de los Cuerpos de Titulares de la Administración Central a la Autonómica, existiendo, en cuanto a los farmacéuticos titulares un olvido por parte de las administraciones y colegios profesionales, teniendo como resultado trabajar sin tener lugar alguno adjudicado, no contar con medios técnicos (vehículo de transporte, teléfono...), mantenimiento de un sueldo simbólico y no actualizado en comparación con los homólogos veterinarios y estancamiento de convocatorias de concurso oposición.

Al crecer las competencias en el área de la sanidad ambiental y salud pública, se hace imposible seguir simultaneando el ser titular-oficina de farmacia. A finales del siglo XX, se acentúa el agravio comparativo con otros profesionales similares, desde los puntos de vista económico, funcional y laboral, siendo más extrema, en los farmacéuticos titulares interinos sin oficina de farmacia.

Es clave en la consolidación de la salida profesional del farmacéutico titular en sanidad ambiental-salud pública, el trabajo realizado por las Asociaciones de farmacéuticos titulares, Consejo de colegios farmacéuticos y Direcciones Generales de Farmacia de las Consejerías de las CCAA. Con su esfuerzo, marcado por la integración de los farmacéuticos titulares en las nuevas estructuras de los servicios de salud, consiguen la creación del Cuerpo Superior Facultativo de las Instituciones Sanitarias, siendo un cuerpo Funcionario de la Administración Sanitaria, con dos especialidades; farmacia y veterinaria, reguladas por decretos separados en los que se desglosan las funciones, plantillas orgánica y retribuciones.

1.3.6. Configuración actual de los servicios veterinarios y farmacéuticos nacionales de salud pública.

El Estado Español se organiza territorialmente en municipios, provincias y comunidades autónomas. Todas estas entidades gozan de autonomía para la gestión de sus respectivos intereses de acuerdo al art. 137 de la Constitución Española. De este modo, España tiene tres administraciones públicas: Administración General del Estado, Administración Autónoma y Administración Local.

En los artículos 148 y 149 de la Constitución se establece el reparto de competencias entre el Estado Español y las Comunidades Autónomas, de manera que el estado tiene competencia exclusiva sobre las siguientes materias relacionadas directa o indirectamente con el Control Oficial: 1. Relaciones internacionales y aquí se incluyen las de salud (desde el desarrollo de normativa comunitaria, a inspección de exportaciones e importaciones, de ahí que los puertos y aeropuertos no los gestionen las CCAA sino la AGE). 2. Administración de justicia.3. Legislación penal, legislación procesal.4. Sanidad exterior, bases y coordinación general de la sanidad.5. Bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.6. Las bases del régimen jurídico de las administraciones públicas y del régimen estatutario de sus funcionarios que, en todo caso, garantizarán a los administrados un tratamiento común ante ellas; el procedimiento administrativo común, sin perjuicio de las especialidades derivadas de la organización propia de las Comunidades Autónomas y el sistema de responsabilidad de todas las administraciones públicas.7. Pesca marítima, sin perjuicio de las competencias que en la ordenación del sector se atribuyan a las Comunidades Autónomas.

Las Comunidades Autónomas asumen competencias en las siguientes materias relacionadas directa o indirectamente con el Control Oficial: 1. Organización de sus instituciones de autogobierno. 2. Las alteraciones de los términos municipales comprendidos en su territorio y, en general, las funciones que correspondan a la administración del estado sobre las Corporaciones Locales y cuya transferencia autorice la legislación sobre régimen local. 3. La agricultura y ganadería, de acuerdo con la ordenación general de la economía. 4. La pesca en aguas interiores, el marisqueo y la acuicultura, la caza y la pesca fluvial. 5. Sanidad e higiene.

Los farmacéuticos y veterinarios titulares de la Administración General del Estado (AGE), en general no tienen funciones de inspección ya que las funciones de inspección están delegadas a las CCAA, salvo los farmacéuticos y veterinarios titulares de las Delegaciones de Gobierno que ocupan puestos de inspección fronteriza en puertos y aeropuertos internacionales. También hay inspectores de la Agencia Española de Medicamentos y Productos sanitarios que si tienen funciones centrales de inspección a las compañías farmacéuticas. Las plazas de farmacéuticos y veterinarios titulares de la Administración General del Estado (AGE) dependen funcionalmente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y orgánicamente dependen del Ministerio de Política Territorial y Administración Pública.

Por otro lado, la LOFAGE (Ley 6/1997 de Ordenación y funcionamiento de la Administración General del Estado), describe la organización de la AGE y sus funciones, detallando también las funciones de las delegaciones de gobierno en comunidades y provincias, donde se ubican entre otros, los farmacéuticos y veterinarios de inspección fronteriza.

Las funciones que pueden tener los farmacéuticos y veterinarios titulares de la AGE van a depender del organismo en el que se ubique la plaza ya que son distintas las funciones de los farmacéuticos y veterinarios titulares que están en la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, que las de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Instituto Nacional del Consumo o el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, según las distintas competencias y funciones que tengan asignadas estos organismos.

En la página web del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (<http://www.msc.es/organizacion/ministerio/home.htm>), está reflejada la estructura básica de los departamentos del Ministerio y se explican las funciones de cada Dirección General y Subdirección General en el ámbito de sus competencias; planificación, desarrollo legislativo (no ejecución o inspección), así como los reales decretos y órdenes que las establecen, así como las funciones de la Agencia Española del Medicamento y Productos sanitarios y resto de organismos.

Los veterinarios titulares también tienen otras funciones en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y por tanto tienen opciones de ocupar más puestos que los farmacéuticos titulares puesto que actualmente se convocan más oposiciones para su cuerpo.

Las acciones del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en el marco de las relaciones internacionales en el ámbito de la salud tienen como fin:

- Participar activamente en las políticas de salud internacional y reforzar la presencia española en estos ámbitos.
- Colaborar con las instituciones y defender los intereses de España en el marco de los derechos de la Unión Europea (UE), y conseguir que nuestro país tenga mayor peso específico en los organismos comunitarios.
- Contribuir al desarrollo realizando aportaciones a las políticas públicas internacionales y a los asuntos prioritarios en materia sanitaria, incluidos en las agendas de los gobiernos.
- Cooperar con los países en desarrollo prioritarios de la cooperación española en la consecución de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM).
- Proporcionar asesoramiento técnico de vanguardia en el campo de la salud con el fin de exportar líneas de excelencia en las que España tiene reconocido prestigio internacional.
- Difundir las experiencias novedosas de nuestro Sistema Nacional de Salud (SNS).

En el ámbito internacional se refuerza la presencia sanitaria española en una doble dimensión: La Unión Europea (Parlamento Europeo, Consejo UE y Comisión UE) y la Cooperación Internacional en sus tres vertientes; multilateral, bilateral y de ayuda humanitaria.

España como estado miembro de la Unión Europea (UE) tiene un papel relevante en la construcción del espacio de salud europeo. Es el resultado de un proceso de cooperación e integración de diversos Estados, denominada “integración europea”, creada con el fin de tomar democráticamente decisiones sobre asuntos específicos de interés común a escala europea.

1.3.7. Configuración actual de los servicios veterinarios y farmacéuticos en la Unión Europea.

Las instituciones de la UE dan empleo a más de 40.000 personas de horizontes culturales, educativos y profesionales muy diversos, contratadas con carácter fijo o temporal. La selección del personal fijo se hace mediante oposiciones generales, que no se convocan para proveer plazas concretas, sino para elaborar una lista de reserva destinada a satisfacer las necesidades de contratación. La selección de personal temporal se puede hacer mediante los tipos de contrato; agente, agente contractual, experto nacional en comisión de servicios y becario (se van publicando las convocatorias periódicas para distintos perfiles de empleo en la página⁴⁸:

http://Europa.eu/epso/Discover/job_profiles/index_es.htm

Podemos decir que en las instituciones de la UE, no hay estructuras establecidas de servicios farmacéuticos ni veterinarios de la Unión Europea propiamente dichos⁴⁹.

Los veterinarios y farmacéuticos de salud pública pueden acceder a puestos de trabajo en la “Dirección General de Salud y Consumidores” (DGSANCO) de la Comisión Europea que cuenta aproximadamente con 960 empleados, de los cuales, 660 trabajan en Bruselas, 120 en Luxemburgo y 180 en Grange, cerca de Dublín. La DGSANCO se divide en los siguientes departamentos⁵⁰:

1. Asuntos generales.
2. Consumidores.
3. Salud pública.
4. Sistemas de salud y productos.
5. Seguridad de la cadena alimenticia.
6. Oficina de veterinaria y alimentación.
7. Veterinaria y asuntos internacionales.

Su objetivo es hacer de Europa un lugar seguro y más saludable donde los consumidores tengan un riesgo cero; protegiendo y mejorando la salud pública, la salud animal, las cosechas y bosques.

La DGSANCO logra sus objetivos, a través de los siguientes mecanismos:

- Monitorización: Los derechos de los consumidores y la salud pública está en las manos de los gobiernos nacionales, regionales y locales que tienen la potestad de aplicar las leyes emitidas por la UE en “seguridad alimentaria y productos”, y asegurar que tanto los productores de alimentos como los fabricantes y comerciantes las cumplen.
- Escuchar: Para ser efectivos, nuestras políticas deben tener en cuenta las políticas de nuestros vecinos de la UE tanto en comercio, como en competitividad y medioambiente.

- Actuar: Donde la acción de la UE sea necesaria se realizarán propuestas usando una mezcla de leyes, apoyo a proyectos y otras medidas.

La Comisión, es responsable de elaborar legislación comunitaria en seguridad alimentaria, animal y vegetal. Cuenta para ello con la “Oficina de Veterinaria y Alimentación” (FVO), uno de los departamentos más importantes de la SANCO y cuya misión a través de auditorías, inspecciones y otras actividades es⁵¹:

- Chequear el cumplimiento de los requisitos en legislación de seguridad alimentaria y calidad de la UE dentro de la misma, y en cumplimiento con los requisitos de importación de la UE a terceros países que exportan a la UE.
- Contribuir al desarrollo de la política de la Comunidad Europea en seguridad alimentaria.
- Informar a los países miembros del desarrollo de sus auditorías e inspecciones.

La “Oficina de Veterinaria y Alimentación”, a su vez está formada por los siguientes departamentos:

- Países.
- Alimentación de origen animal: Mamíferos.
- Alimentación de origen animal: Pájaros y peces.
- Alimentación de origen hortofrutícola; procesamiento y distribución.
- Nutrición animal, controles a la importación, residuos.
- Salud y bienestar de los animales.
- Calidad, planificación y desarrollo.

A petición de la Comisión Europea (CE) y, en particular, del Centro Común de Investigación (CCI), también pueden trabajar los profesionales farmacéuticos y veterinarios, a través de un procedimiento de selección de candidatos, realizado por la Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO), en el que se ofrecen puestos en los CCI de distintos institutos en distintos países de la Unión Europea⁵².

Los profesionales farmacéuticos y veterinarios también pueden trabajar en la “Agencia Europea de Medicamentos” (EMA)⁵³, ubicada en London’s Canary Wharf y creada en enero del año 1995, cuya principal responsabilidad es la protección y promoción de la salud humana y animal, a través de la responsabilidad de coordinar la evaluación y supervisión de medicamentos para uso humano y veterinario en la Unión Europea. La EMA⁵⁴ está dirigida por un Director Ejecutivo y organizada en cinco unidades conteniendo cada una de ellas de 2 a 4 sectores, estando la mayoría de los sectores divididos en varias secciones y que son:

1. Desarrollo y evaluación de medicamentos para uso humano.
2. Protección de la salud del paciente.
3. Medicamentos veterinarios y gestión de datos de productos.
4. Tecnología de la información y comunicaciones.

Para trabajar en otro país de la Unión Europea como profesional veterinario, la autoridad encargada de supervisar la profesión en ese país, admitirá en su caso y evaluará la solicitud del profesional veterinario en el plazo de cuatro meses, de acuerdo a las “requisitos veterinarios” detalladas en el anexo V.5.4.2. de la Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005 relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales y que son las siguientes⁵⁵⁻⁵⁶⁻⁵⁷:

- Al menos 5 años de estudios teóricos y prácticos.
- En las cualificaciones profesionales reconocido cumplimiento de las materias listadas en el Anexo V.5.4.1 de la Directiva.
- Si sus cualificaciones no están listadas en el anexo V.5.4.2 porque no se cumple con el criterio básico, podría todavía ser reconocido en el caso de demostrar al menos 3 años de experiencia profesional dentro de los últimos 5 años de trabajo (art.23 and art.39).

Para trabajar en otro país de la Unión Europea, como profesional farmacéutico, la autoridad encargada de supervisar la profesión en ese país admitirá en su caso y evaluará la solicitud del profesional farmacéutico de acuerdo a las “requisitos veterinarios” detalladas en el anexo V.5.6.2. de la Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005 relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales y que son las siguientes⁵⁶⁻⁵⁷⁻⁵⁸:

- Aprendizaje de al menos 5 años, incluyendo 4 años de estudios teóricos y prácticos y un aprendizaje de 6 meses en una farmacia.
- En las cualificaciones profesionales reconocido cumplimiento del conocimiento y habilidades listadas en el artículo 44 and anexo V.5.6.6 de la Directiva.
- Si sus cualificaciones no están listadas en el anexo V.5.4.2 porque no se cumple con el criterio básico, podría todavía ser reconocido en el caso de demostrar al menos 3 años de experiencia profesional dentro de los últimos 5 años de trabajo (art.23).
- En algunos países de la EU las autoridades requieren a los farmacéuticos tener una cierta experiencia antes de permitirles realizar ciertas funciones.

Como funcionario de la administración pública⁵⁹ se puede participar en el “Programa de la Comisión para el Intercambio de Funcionarios”. La Comisión y las administraciones públicas de los países de la UE cooperan de manera informal a través de la Red Europea de Administraciones Públicas (EUPAN).

Cuando se recibe una oferta de trabajo de la Comisión por los procedimientos anteriormente mencionados, irá acompañada de una lista detallada de contactos que pueden facilitarle más información práctica para instalarse en su nuevo lugar de empleo. Si se ha aprobado una oposición para un puesto fijo y figura en una lista de reserva, pero aún no ha recibido una oferta de trabajo de la comisión, y quiere hacerse una idea de los trámites necesarios para el traslado a otro país, el servicio de recepción de la Comisión en Bruselas, ha elaborado una guía de aspectos prácticos para quienes hayan recibido o vayan a recibir una oferta de trabajo de la Comisión⁶⁰.

El mayor inconveniente para que los farmacéuticos y veterinarios de salud pública puedan participar en el “Programa de la Comisión para el Intercambio de Funcionarios”, así como poder optar a trabajar en alguna de las instituciones comunitarias mencionadas anteriormente, es el nivel de conocimiento de lenguas exigido en las convocatorias ya que generalmente se suele tener un conocimiento bajo de idiomas y se exige un conocimiento profundo (nivel C1) de la lengua principal (Lengua 1) que ha de ser una de las lenguas oficiales de la Unión Europea, no siendo el español, lengua oficial de la Unión Europea y un conocimiento satisfactorio (nivel B2) de la lengua 2, que ha de ser inglés, francés o alemán. La lengua 2 deberá ser obligatoriamente distinta de la lengua 1, por lo que actualmente, hay pocas posibilidades de que farmacéuticos y veterinarios de salud pública españoles en general y murcianos en particular puedan trabajar en organismos comunitarios de la Unión Europea o en el “Programa de intercambio de funcionarios”.

1.3.8. Programa de Acción Comunitaria en el ámbito de la salud pública.

La UE mediante Decisión 1350/2007/CE, ha aprobado el “Segundo Programa de Acción Comunitaria” para los temas de salud pública válido para el periodo comprendido entre el 1 de enero del año 2008 y 31 de diciembre del año 2013 y derogado la Decisión 1786/2002/CE por la que se aprobaba el “Primer Programa de Acción Comunitaria” en el ámbito de la salud pública para el periodo 2003-2008 y que contribuyó a introducir mejoras esenciales en materia de salud.

El Segundo Programa se basa en los logros conseguidos con el programa anterior, lo sustituye y lo completa, apoyando las políticas de los Estados Miembros.

El “Segundo Programa de Acción Comunitaria” en el ámbito de la salud se basa en los resultados del programa anterior y debe contribuir a conseguir un elevado nivel de protección de la salud y seguridad de los ciudadanos europeos. Su objetivo consiste en mejorar la seguridad sanitaria de los ciudadanos, promover la salud y generar y difundir conocimientos e información sobre el tema, sustituyendo al programa anterior.

Sin embargo, la Unión Europea (UE) debe realizar un esfuerzo suplementario para mejorar la salud y la seguridad de los ciudadanos, persiguiendo este segundo programa tres grandes objetivos:

- Mejorar la seguridad sanitaria de los ciudadanos.
- Promover la salud, incluida la reducción de las desigualdades en materia de salud.
- Generar y difundir información y conocimientos sobre la salud.

Para alcanzar cada uno de estos objetivos, se han previsto acciones que contribuyan a la prevención de las enfermedades de alta prevalencia y a la disminución de su incidencia. La Comisión y los Estados Miembros, en el marco de sus ámbitos de competencias respectivos, garantizarán el desarrollo eficaz del programa y establecerán los mecanismos para lograr sus objetivos.

1.4. Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

1.4.1. Salud Pública y Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Región de Murcia.

1.4.1.1. Disposiciones fundamentadoras de competencia de la inspección general de la Región de Murcia.

Decreto nº 93/2012, de 6 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Inspección General de Servicios de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia⁶¹.

Orden de 3 de abril de 2002 de la Consejería de Economía y Hacienda por la que se desarrolla el Decreto nº 43/1997, de 27 de junio.

Decreto nº 32/2006, de 21 de abril por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Economía y Hacienda (BORM. 98 de 29 de abril de 2006).

Decreto nº 149/2007, de 6 de julio, por el que se establecen los órganos directivos de la Consejería de Hacienda y Administración Pública.

Decreto nº 102/2008, de 23 de mayo, por el que se modifica el Decreto nº 149/2007, de 6 de julio, por el que se establecen los órganos directivos de la Consejería de Hacienda y Administración Pública.

Decreto nº 283/2009, de 11 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los órganos directivos de la Consejería de Presidencia y Administraciones Públicas.

1.4.1.2. Disposiciones reguladoras en materia de salud pública y zoonosis.

1.4.1.2.1. Normativa estatal.

La Ley General de Sanidad 14/86, destaca en su regulación, el protagonismo de las CCAA para diseñar una política propia en materia sanitaria. En el ámbito estatal, la norma que regula las actuaciones del Servicio de salud pública, en el ámbito competencial de la CARM es la Ley 4/86 (BOE de 29 de abril de 1986), cuyo artículo 8 apartado 2 considera:

“...actividad básica del sistema sanitario la que pueda incidir sobre el ámbito propio de la veterinaria de salud pública en relación con el control de higiene, la tecnología y la investigación alimentaria, así como la prevención y lucha contra la zoonosis y las técnicas necesarias para evitar riesgos en el hombre debidos a la vida animal o a sus enfermedades”.

Asimismo dentro del Capítulo II “Actuaciones sanitarias del sistema de salud”, el artículo 18 apartado 10, determina que las administraciones públicas, a través de sus Servicios de Salud de los órganos competentes en cada caso, desarrollarán las actuaciones relativas a:

“control sanitario y la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios, incluyendo la mejora de las cualidades nutritivas”.

Y en el apartado 12: “La promoción y mejora de las actividades de veterinaria de salud pública, sobre todo en las áreas de la higiene alimentaria, en mataderos e industrias de su competencia, y en la armonización funcional que exige la prevención y lucha contra la zoonosis”.

El capítulo V, relativo a la intervención pública con la salud individual y colectiva, en su artículo 26 determina:

“En caso de que exista o se sospeche razonablemente la existencia de riesgo inminente y extraordinario para la salud, las autoridades sanitarias adoptarán las medidas preventivas que estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades, cierres de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas”.

Igualmente el artículo 31, relativo al personal al servicio de las administraciones públicas que desarrolle las autoridades sanitarias adoptarán las medidas preventivas que estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades, cierres de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas”. Relativo al personal al servicio de las administraciones públicas que desarrolle las funciones de inspección y como consecuencia de las mismas, autoriza a que las Autoridades Sanitarias Competentes ordenen la suspensión provisional de las actividades y clausura definitiva de centros y establecimientos, por requerirlo la salud colectiva o por incumplimiento de los requisitos exigidos para su instalación y funcionamiento.

No obstante el Estado, sin perjuicio de las competencias de las Comunidades Autónomas, se reserva una serie de actuaciones que inciden en el desarrollo de las funciones asignadas al SSAYZ, de forma que en el artículo 40, apartados 2, 3 y 5 establece lo siguiente⁶¹:

- 2. “La determinación de los requisitos sanitarios de las reglamentaciones técnico-sanitarias de los alimentos, servicios o productos, directa o indirectamente relacionados con el uso y consumo humano”.
- 3. “El Registro General Sanitario de Alimentos y de las industrias, establecimientos o instalaciones que los producen, elaboran o importan, que recogerá las autorizaciones y comunicaciones de las Comunidades Autónomas de acuerdo con sus competencias”.
- 5. “La reglamentación, autorización, registro u homologación según proceda, de los medicamentos de uso humano y veterinario, y de los demás productos y artículos sanitarios, y de aquellos que al afectar al ser humano, pueden suponer un riesgo para la salud de las personas”.

Los servicios de vigilancia y análisis epidemiológicos y de las zoonosis, así como la coordinación de los servicios competentes de las distintas administraciones públicas sanitarias, en los procesos o situaciones que supongan un riesgo para la salud de incidencia e interés nacional o internacional.

El capítulo II establece que las competencias de las CCAA serán asumidas en los Estatutos y las que el Estado les transfiera o, en su caso, les delegue. Las no reservadas expresamente al Estado se entenderán atribuidas a las Comunidades Autónomas.

En cuanto a las competencias de las Corporaciones Locales, el Capítulo III, establece que las mismas participarán en los órganos de dirección de las Áreas de Salud y ejercerán el control sanitario de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humano, así como los medios de transporte.

El Real Decreto nº 191/2011, de 18 de febrero⁶², sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentaria y Alimentos (RGSEAA), establece el órgano administrativo en el que con la finalidad de proteger la salud pública, han de inscribirse las industrias y establecimientos situados en territorio nacional a las que se refiere el artículo 2 del mismo, así como los productos que se señalan en su artículo 3.

Anteriormente era llamado Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA) y es una herramienta administrativa en funcionamiento durante más de 30 años cuyas bases y funcionamiento se regulaban en última instancia por el RD nº 1712/1991, de 29 de noviembre, ya derogado por el presente RD.

El Registro tiene carácter nacional y público y será considerado como registro unificado para todas las inspecciones que en materia alimentaria se llevan a cabo en todo el territorio nacional.

El RD 191/2011 tiene como objetivos el actualizar y consolidar el procedimiento de Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos establecido en España, actualizar la terminología de la disposición a los conceptos de referencia establecidos en la legislación comunitaria como “alimento” y “ comercio al por menor” del Reglamento (CE) Nº 178/2002, adaptar el trámite de registro de

empresas y establecimientos al enfoque común bajo la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior de reducción de trabas injustificadas o desproporcionadas al ejercicio de una actividad de servicio y establecer la posibilidad de coordinar la información recogida en distintos registros administrativos que tengan alguna finalidad relacionada con la cadena alimentaria.

El presente RGSEAA introduce como novedades respecto al anterior RGSA:

- La exigencia de autorización previa por la Autoridad Competente al inicio de la actividad económica se limita al caso de los establecimientos destinados a la actividad alimentaria relacionada con los productos de origen animal, regulados específicamente por el Reglamento Nº 853/2004.
- Se suprime el trámite de convalidación cada cinco años con lo que la verificación del cumplimiento de los requisitos para seguir inscritos en el Registro se considera cubierto durante la actividad de Control Oficial de las Autoridades Competentes.
- Se incluyen todas las empresas que sean eslabón responsable en la cadena alimentaria y, por tanto, sometido al Control Oficial y de los productos alimenticios, se incluye expresamente el transporte.
- Se establecen las directrices para aplicar registros de carácter nacional o autonómico en función del ámbito territorial de la actividad económica de los establecimientos.

El Real Decreto nº 1940/2004, de 27 septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y agentes zoonóticos, tiene como finalidad asegurar la adecuada vigilancia de las zoonosis, los agentes zoonóticos y la resistencia a los antimicrobianos asociada, así como la debida investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis, de forma que pueda recogerse la información necesaria para evaluar las fuentes y tendencias pertinentes, y regula la vigilancia de las zoonosis y de los agentes zoonóticos, la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos asociada, la investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis y el intercambio de información sobre las zoonosis y los agentes zoonóticos.

La Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública⁶³, tiene como objetivo principal alcanzar y mantener el máximo nivel de salud posible de la población, dando respuesta a los problemas de salud colectiva, que consiguen atenuar los perjuicios de las enfermedades y permiten que se pueda recobrar la salud perdida y mejorar la calidad de vida de las personas enfermas. Es una Ley para que los poderes públicos traten de asegurar y mejorar la salud de la población, tanto la actual como futura, mediante tres ámbitos de acción:

1. El propio de los dispositivos de salud pública.
2. Acciones de prevención y promoción de la salud en los servicios sanitarios.
3. Acciones y programas que, sin ser sanitarios, tienen efecto sobre la salud y que gestionados adecuadamente pueden alcanzar objetivos primarios asegurando al tiempo los mejores resultados en salud.

Establece que la vigilancia en salud pública es el conjunto de actividades destinadas a recoger, analizar, interpretar y difundir la información relacionada con el estado de salud de la población, y los factores que la condicionan, con el objetivo de fundamentar las actuaciones en salud pública⁶⁴.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, parte de la idea de que la protección efectiva del derecho a la seguridad alimentaria requiere de un enfoque integral que contemple los riesgos asociados a la alimentación desde la granja a la mesa y que considere todas las perspectivas posibles. Por ello la nueva ley atiende a las perspectivas clásicas de la seguridad alimentaria, como son la detección y eliminación de riesgos físicos, químicos y biológicos, desde un nuevo enfoque anticipatorio que se fundamenta jurídicamente en el principio de precaución.

Además, tiene en cuenta de forma muy particular la creciente importancia de los riesgos nutricionales, dada la preocupante prevalencia actual de la obesidad, principalmente de la obesidad infantil y juvenil, considerada ya por la OMS una verdadera pandemia. De la misma forma tiene en consideración otras perspectivas de la seguridad alimentaria que inciden en los derechos de los ciudadanos, como son la existencia de riesgos sociales, de integración o de discriminación y de género que deben ser eliminados⁶⁵.

La Ley 16/2003, de 28 de mayo, de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud, establece acciones de coordinación y cooperación de las administraciones públicas sanitarias como medio para asegurar a los ciudadanos el derecho a la protección de la salud, con el objetivo común de garantizar la equidad, calidad y la participación social en el Sistema Nacional de Salud⁶⁶.

El Real Decreto nº 640/ 2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, incorpora parcialmente al ordenamiento jurídico interno la Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de abril de 2004, derogando los reales decretos que transponen las directivas derogadas en ella y deroga, también, el real decreto resultado de la transposición de la Directiva 93/43/CEE.

Asimismo, entre la normativa que ahora se deroga, se recogían normas sobre determinado tipo de actividades para las que las disposiciones comunitarias preveían que los Estados Miembros pudieran establecer desarrollos específicos propios, centrados, fundamentalmente, en el suministro de determinados productos alimenticios en el ámbito de los mercados locales. Por ello, para garantizar una mayor seguridad jurídica y con el fin de evitar excepciones en las disposiciones derogatorias, se ha optado por reproducirlas nuevamente y, en su caso, actualizarlas, entendiéndose que se trata de normas para su aplicación estricta en el ámbito local y cuyo establecimiento ya estaba previsto por las normas comunitarias y nacionales que ahora se derogan⁶⁷.

1.4.1.2.2. Normativa regional.

El Estatuto de Autonomía de Murcia, Ley Orgánica 4/82 modificada por Ley Orgánica 1/98 recogió en sus art. 11 y 10 respectivamente, la competencia de la ejecución general del Estado en materia de asistencia sanitaria, así como la competencia exclusiva de la Comunidad en materia de sanidad e higiene⁶¹⁻⁶⁸.

En este sentido la Ley de Salud de la Región de Murcia del 94⁶⁹, se constituye en la normativa básica de referencia con dos propósitos que son satisfacer el mandato contenido en el art. 43 de la CE (salud pública) al amparo de los títulos competenciales del art. 148 (competencias autonómicas en sanidad e higiene) y en consonancia con la Ley General de Sanidad y el concepto de salud pública recogido en ella, delimitar el alcance de las obligaciones de carácter sanitario asumidas por la Comunidad Autónoma, determinando las bases de la estructura territorial del Mapa Sanitario Murciano.

El SMS, ente público adscrito por Ley 4/94 a la CS y C (por Decreto nº 12/2011 de 27 de junio, de reorganización de la Administración Regional, la Consejería de Sanidad y Consumo pasa a denominarse Consejería de Sanidad y Política Social), en la práctica se polariza casi en exclusividad hacia la atención asistencial, a través de las Áreas de Salud, creándose dentro de ellas las zonas básicas de salud en que se organiza y estructura el sistema sanitario público. El SMS actualmente se delimita en 9 Áreas de Salud con sus hospitales generales de referencia (orden 24 de abril del 2009, por la que se establece el Mapa Sanitario de la Región de Murcia derogándose, la anterior orden del 12 de mayo de 2005, en la que se establecían seis Áreas de Salud y derogándose parcialmente el Decreto nº 27/1987, de 7 de mayo, por el que se delimitan las Áreas de Salud de la Región de Murcia)⁷⁰.

El Decreto nº 12/2011, de 27 de junio, de reorganización de la Administración Regional⁷¹, y Decreto nº 24/2011, de 28 de junio⁷², por el que se establecen el orden de prelación de las Consejerías de la Administración Regional y sus competencias, han modificado el número, la denominación y las competencias de las distintas Consejerías, efectuándose una nueva distribución competencial entre los departamentos de la Administración Regional, pasándose la Consejería de Sanidad y Consumo a denominarse Consejería de Sanidad y Política Social. (El Decreto nº 12/2011 sustituye al Decreto nº 327/2008, que a su vez sustituía al Decreto nº 105/2004, de 22 de octubre, por el que se establecían los órganos básicos de la Consejería de Sanidad).

Actualmente, después de la última reorganización administrativa, el Decreto nº 146/2011, de 8 de julio, del Consejo de Gobierno⁷³, por el que se establecen los órganos directivos de la Consejería de Sanidad y Política Social, desarrolla las competencias que les corresponden.

Así en su artículo 1, se establece que la Consejería de Sanidad y Política Social es: “El departamento de la CARM encargado de la propuesta, ejecución de las directrices generales del Consejo de Gobierno en materia de sanidad, higiene, ordenación farmacéutica, drogodependencias, ejecución en materia de productos farmacéuticos y de gestión de la asistencia sanitaria de la CARM tenga legalmente atribuida”.

Asimismo, en su artículo 4, establece que: “La Dirección General de Salud Pública ejercerá las competencias en materia de promoción y educación para la salud, entre otros ámbitos en el de la drogodependencias, así como en materia de salud alimentaria, zoonosis, epidemiología. Asimismo, le compete el desarrollo de las políticas de salud pública que deban desarrollarse en el ámbito territorial de cada una de las Áreas de Salud”.

El Decreto nº 117/2002, de 27 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Consumo, atribuye a la estructura de la Dirección General de Salud Pública, nueve unidades administrativas y la competencia de la promoción y educación para la salud en el ámbito de las drogodependencias, salud geriátrica y sida entre otros ámbitos, así como de la prevención de la enfermedad y protección de la salud en la salud laboral e infantil entre otros ámbitos, así como la competencia en materia de salud alimentaria, zoonosis, epidemiología, salud medioambiental y trasplantes:

1. Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, Servicio de Epidemiología, Servicio de Sanidad Ambiental.
2. Servicio de Promoción y Educación para la Salud, Servicio de Prevención y Protección de la Salud.
3. Servicios de Salud Pública de Cartagena y Lorca.
4. Centro de Bioquímica.
5. Genética Clínica.
6. Laboratorio Regional de Salud Pública.
7. Sección de Coordinación Administrativa.

Y por último, es el Decreto nº 117/2002, de 27 de septiembre, el que establece las competencias del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis en su artículo 27.

A este Servicio le corresponde la planificación, coordinación, dirección y control de las unidades dependientes de él y, en especial, el ejercicio de las siguientes funciones, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 32 del mismo:

- a) Programación, organización, control, coordinación y evaluación de las actuaciones de investigación, vigilancia, inspección y análisis de carácter sanitario en relación con los alimentos, los productos alimentarios, las zoonosis y los productos químicos, biocidas y plaguicidas susceptibles de entrar en la cadena alimentaria.
- b) Además, actuará en coordinación con las unidades correspondientes de la Consejería en el ejercicio de las funciones que realicen los farmacéuticos adscritos a las respectivas Áreas de Salud en materia del uso racional del medicamento.
- c) Asimismo, actuará en coordinación con los diferentes Servicios de Salud Pública en Cartagena y Lorca en relación a su ámbito competencial.

Para el cumplimiento de sus funciones, el SSAYZ contará con:

- a) Técnico responsable de higiene alimentaria.
- b) Técnico responsable en materia de Zoonosis.
- c) Técnicos de salud pública.
- d) Coordinadores de inspección.

A los coordinadores de inspección les corresponderán el ejercicio de las funciones de dirección, coordinación y control de las actuaciones desarrolladas por las unidades y/o puestos de ellos dependientes y, en especial:

- a) Al técnico responsable de higiene e inspección alimentaria, le corresponde la propuesta de planes, informes y evaluación en materia de vigilancia e inspección de carácter sanitario en establecimientos, industrias y actividades relacionadas con la salud humana y, en especial, aquellas que tengan conexión más directamente con la seguridad de los alimentos.
- b) Al técnico en materia de zoonosis, le corresponde la propuesta de planes, informes y evaluación en materia de inspección y control sanitario de la zoonosis y de la prevención de las enfermedades de los animales cuya transmisión puede afectar al ser humano.
- c) A los coordinadores de inspección, con la categoría de jefe de sección y cuyo número vendrá determinado en la relación de puestos de trabajo, les corresponderán, en el marco de la planificación y evaluación general establecida por el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, a propuesta de las distintas unidades anteriores, la coordinación y evaluación de las actuaciones inspectoras desarrolladas por los técnicos facultativos adscritos a las respectivas Áreas de Salud⁷⁴. Asimismo, les corresponderán la supervisión y evaluación de las actuaciones desarrolladas por los farmacéuticos adscritos a las respectivas Áreas de Salud, en materia de uso racional del medicamento, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto nº 34/1995, de 12 de mayo, en coordinación con las unidades competentes de la Consejería por razón de la materia.

1.4.1.2.3. Normativa europea.

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, trata en particular a estos productos, con respecto a los cuales se han observado con frecuencia riesgos microbiológicos y químicos.

Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los Controles Oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos, y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004, y para la organización de Controles Oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y nº 882/2004, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y nº 854/2004.

Reglamento (CE) nº 2075/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen normas específicas para los Controles Oficiales de la presencia de triquinas en carne.

Reglamento (CE) nº 2076/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004, y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004.

Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de abril de 2004, por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se modifican las Directivas 89/662/CEE y 92/118/CEE del Consejo.

Decisión 95/408/CE del Consejo, acomete ese fin, derogando las dieciséis directivas específicas sobre productos de origen animal.

1.4.2. Antecedentes de los servicios veterinarios y farmacéuticos de salud pública en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

La ordenación territorial definida por la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad (LGS) se basa en la definición de las Áreas de Salud y Zonas Básicas de Salud (ZBS) mediante el establecimiento del Mapa Sanitario(MS) de cada Comunidad Autónoma.

Las Áreas de Salud son estructuras fundamentales, responsabilizadas de la gestión unitaria de los centros y establecimientos del Servicio de Salud en su demarcación territorial y de las prestaciones sanitarias y programas sanitarios a desarrollar por ellos. Salvo excepciones las Áreas de Salud atenderán a una población entre 200.000 y 250.0000 habitantes y disponen de al menos un hospital general con los servicios necesarios para atender su población de influencia.

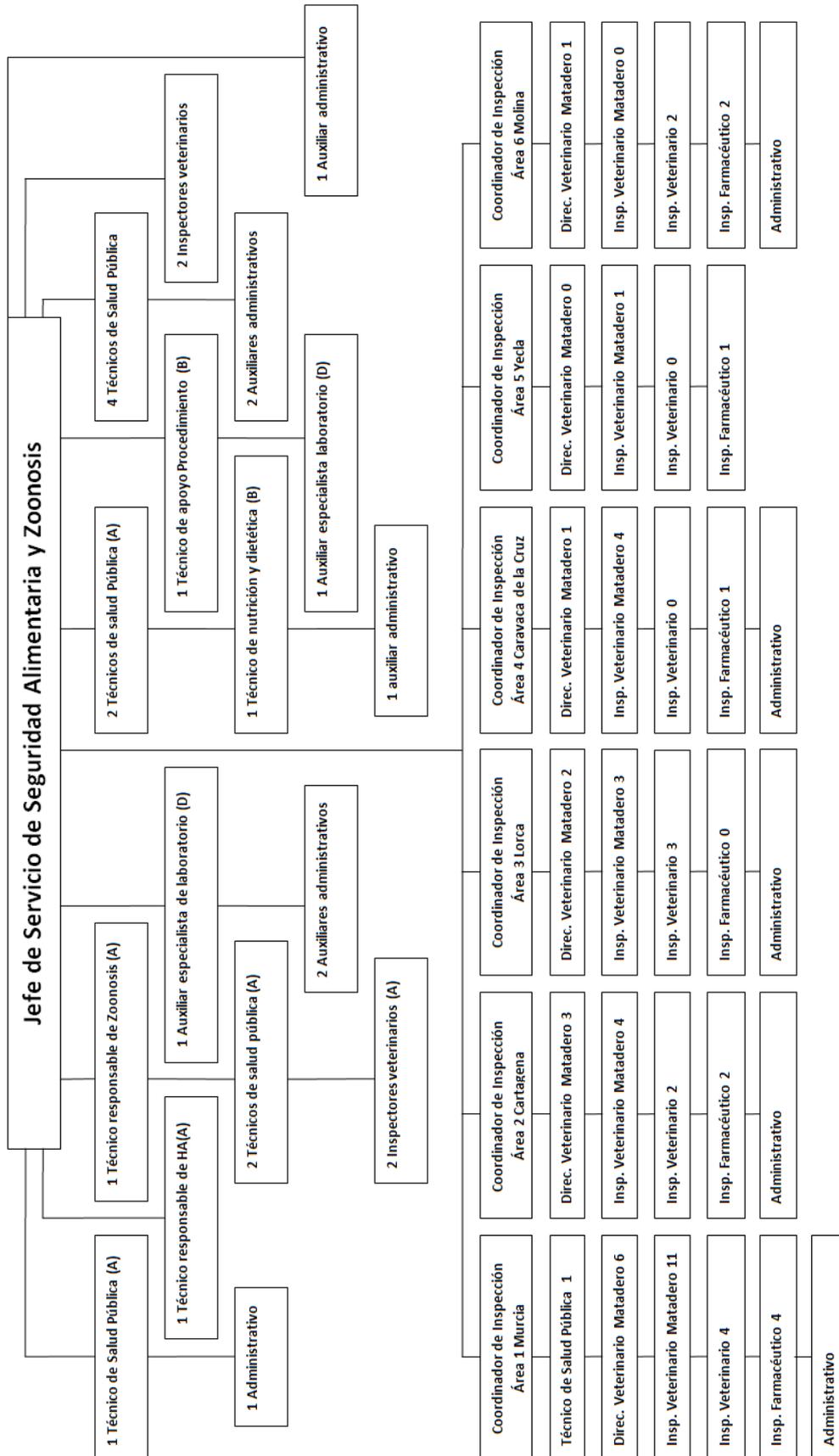
La LGS establece la división de las Áreas de Salud en ZBS que se desarrollan en el Real Decreto nº 137/1984 sobre estructuras básicas de salud. Su delimitación se realiza teniendo en cuenta criterios demográficos, geográficos y sociales, salvo excepciones por dispersión geográfica u otras condiciones del medio.

El MS de la Región de Murcia inicial se realizó en 1987 por Decreto nº 27/1987 de 7 de mayo, por el que se delimitan las Áreas de Salud de la Región de Murcia, estableciendo 6 Áreas de Salud y sus correspondientes hospitales de Área.

Posteriormente, por orden 24 de abril de 2009 de la Consejería de Sanidad y Política Social se ha establecido el nuevo Mapa Sanitario de la Región de Murcia formado por 9 Áreas de Salud y 89 ZBS, es decir, 3 Áreas de Salud y 4 ZBS más que el anterior MS. Hasta la configuración y culminación de la reasignación de toda la población a sus nuevos centros de referencia, será de aplicación la delimitación de las Áreas de Salud definidas en el Anexo I del Decreto nº 2787, quedando posteriormente derogado dicho anexo.

Dado que el MS se actualiza (a través del Servicio de Planificación y Financiación Sanitaria de la Dirección General de Planificación, Ordenación Sanitaria y farmacéutica e Investigación) periódicamente cada 4-5 años, no se prevé que las condiciones particulares de las ZBS, cambien dentro de este plazo.

1.4.3. Organigrama del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la DGSP.



1.4.4. Organización, funciones y régimen jurídico de inspectores de salud pública veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

La regulación de veterinarios y farmacéuticos con funciones de salud pública (anteriormente denominados titulares) está recogida en diversas normas dentro del ámbito competencial de la Consejería de Sanidad y Política Social y de la Dirección General de Salud Pública y Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis y recogida en decretos separados en los que se desglosan las funciones, plantillas orgánicas y retribuciones en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Pueden ocupar puestos de farmacéuticos y/o veterinarios de salud pública en el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, personas que posean título universitario en Veterinaria o Farmacia y cumplan alguno de los siguientes requisitos:

- Cuando el titulado veterinario ha obtenido plaza en oposiciones y/o concurso oposición convocadas para el Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Veterinaria (funcionarios de carrera del Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Veterinaria).
- Cuando el titulado farmacéutico ha obtenido plaza en las oposiciones convocadas para el Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Farmacia u opción Salud Pública (funcionarios de carrera del Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Salud Pública).
- Funcionarios interinos o personal laboral: Cuando la Administración requiere a inspectores sanitarios farmacéuticos y/o veterinarios y se ha participado previamente en las oposiciones mencionadas en el apartado anterior, no habiendo superado las mismas, se pasa a formar parte de un bolsa de trabajo y/o lista de espera de las oposiciones mencionadas anteriormente.

Debido a la actual situación de crisis a partir del 31/12/2010, quedan rescindidos los contratos para personal laboral que eran renovados con periodicidad anual de las oposiciones mencionadas, quedando únicamente funcionarios de carrera y funcionarios interinos para ejercer de inspector de salud pública en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

En última oposición convocada al Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Veterinaria por Orden 24 de septiembre de 2007 se convocaron 15 plazas y en últimas oposiciones convocadas por Orden 20 de junio de 2007 del Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Farmacia, se convocaron 3 plazas.

En primer lugar, es preciso tener en cuenta la reestructuración de los servicios veterinarios de la Comunidad Autónoma de Murcia, que se produce con la publicación del Decreto nº 91/1989, de 17 de noviembre (BORM de 7 de diciembre de 1989), en el que se fija el régimen jurídico del Cuerpo de Veterinarios Titulares de la Administración Pública Regional y en cuyo artículo 2 establece la competencia de la Consejería de Sanidad y Consumo:

1. En materia de salud pública:
 - 1.1 La inspección y control de los requisitos sanitarios que han de reunir las industrias y establecimientos alimentarios, informes para la autorización de la apertura de las mismas e inspección control de los alimentos de origen animal, vegetal y productos útiles alimentarios en las fases de producción, transformación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los mismos.
 - 1.2 Inspección y control de los sacrificios domiciliarios de ganado porcino, para consumo familiar.
 - 1.3 Información, análisis y evaluación del cumplimiento de las medidas para la protección de la salud pública frente a la zoonosis.
 - 1.4 Sanidad ambiental y de educación sanitaria de su competencia.
 - 1.5 Estadística y documentación de interés para la salud pública.
 - 1.6 Participación en la inspección de comedores colectivos.
 - 1.7 Dirección y control de los programas de desinfección, desinsectación y desratización.
 - 1.8 Todas aquellas funciones que sobre estas materias le sean encomendadas.
2. En materia de inspección y control de mataderos, sin perjuicio de las competencias propias de otras Consejerías de las Corporaciones Locales, les corresponde:
 - 2.1 Verificación sistemática de las condiciones sanitarias de los locales, instalaciones y equipos: vigilancia y control de las aguas de uso industrial y de aguas residuales.
 - 2.2 Control de la documentación sanitaria de los animales ingresados en el matadero y de la desinfección de los vehículos.
 - 2.3 Vigilancia y control de las enfermedades infecciosas y parasitarias que se detecten en el reconocimiento y postmortem.
 - 2.4 Reconocimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las carnes y despojos.
 - 2.5 Control, evaluación y estadística de decomisos y sus pérdidas.
 - 2.6 Comprobación del adecuado tratamiento de las materias resultantes del faenado, no utilizada para la alimentación o aprovechamiento industrial.
 - 2.7 Supervisión de las operaciones de faenado y de cualquier otra índole, para que sean realizadas dentro de las estrictas normas de higiene.
 - 2.8 Recogida y preparación de datos para la elaboración de estadísticas de las carnes, productos cárnicos, cueros, pieles y de su destino, así como de otros aspectos de la estadística en materia de salud pública y sanidad y producción animal.

Por otro lado, el artículo 5 de la misma norma, establece que los veterinarios dependientes de la Consejería de Sanidad, que ejerzan sus funciones en las distintas Áreas de Salud, estarán adscritos, dentro de cada una de ellas, a la Zona o Zonas de Salud donde radique la actividad principal que

desarrollan, sin perjuicio de que puedan ser destinados a prestar servicios a cualquier lugar dentro del ámbito territorial del Área de Salud en la que se ubiquen⁷⁴.

Por Decreto nº 34/1995, de 12 de mayo, se reestructuran los servicios farmacéuticos de la Consejería de Sanidad y Política Social en el ámbito territorial de las Áreas de Salud de la Región de Murcia y se fija el régimen jurídico de los funcionarios del Cuerpo Facultativo de Farmacéuticos Titulares de la Administración Pública Regional.

Dicho colectivo tiene asignadas funciones en materia de higiene alimentaria que consisten básicamente en⁷⁵:

1. El desarrollo de los programas de higiene alimentaria que la Dirección General de Salud y Consumo establezca en el Área de Salud correspondiente.
2. Control y análisis de alimentos y bebidas de aditivos y coadyuvantes tecnológicos, de materiales macromoleculares y en general materiales en contacto con los alimentos, detergentes, desinfectantes y desinfectantes de uso alimentario.
3. Inspección de los establecimientos que elaboren, distribuyan, almacenen y/o vendan alimentos.
4. Asesoramiento a los ayuntamientos en temas relacionados con la higiene alimentaria.
5. Todas aquellas actividades que contribuyan a la vigilancia, evaluación y control de los riesgos en materia alimentaria.

En su artículo 6, se recoge su dependencia orgánica puesto que establece que los funcionarios del Cuerpo Facultativo de Farmacéuticos titulares actuarán bajo la coordinación de los jefes de las correspondientes Áreas de Salud y de las directrices del Jefe de Área de Salud Pública.

En cuanto a la situación de los inspectores farmacéuticos del Área II (Cartagena) y III (Lorca), se da una problemática singular, puesto que en cuanto al desarrollo de sus funciones, goza de una doble dependencia orgánica de conformidad con lo expuesto en el artículo 32 del Decreto nº 117/2002, de 27 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Consumo, tanto del jefe del SSAyZ, como de los jefes de servicio de los Centro de Área II y III respectivamente.

También, el Decreto nº 117/2002, de 27 de septiembre, establece que le corresponde a los coordinadores de inspección del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad y Consumo, la supervisión y evaluación de las actuaciones desarrolladas por los inspectores sanitarios farmacéuticos adscritos a las Áreas de Salud II y III, en materia de uso racional del medicamento, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto nº 34/1995, de 12 de mayo, en coordinación con las unidades competentes de la Consejería por razón de la materia. Por lo que a los inspectores sanitarios farmacéuticos de las Áreas II (Cartagena) y III (Lorca) de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia pertenecientes al Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad y Consumo, además de las funciones en materia de higiene alimentaria mencionadas anteriormente, les corresponden el desarrollo de las actividades en materia de uso racional del medicamento comentadas anteriormente.

El coordinador de inspecciones de cada una de las seis Áreas de Salud, distribuye las funciones en materia de seguridad alimentaria y zoonosis a los inspectores sanitarios veterinarios y farmacéuticos de su Área, con la excepción de la inspección de alimentos de origen animal (carne, pescado, huevos y leche), es decir establecimientos de carnicerías, pescaderías, mataderos y/o similares, que se asignan únicamente a inspectores veterinarios (en los Reglamentos nº 853 y nº 854, se especifican las tareas de función veterinaria), por carecer los inspectores farmacéuticos de competencias en este ámbito, asignándoles el coordinador de inspecciones, las competencias de los medicamentos de uso humano a los inspectores de las Áreas II y III.

Posteriormente la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, establece en su artículo 2 que son profesiones sanitarias tituladas y reguladas, entre otras, las licenciaturas en Veterinaria y Farmacia:

- En artículo 6.2 apartado b) manifiesta que corresponde a los licenciados en Farmacia las actividades dirigidas a producción, conservación y dispensación de los medicamentos, así como la colaboración en los procesos analíticos, farmacoterapéuticos y vigilancia de la salud pública.
- En artículo 6.2 apartado d) que corresponde a los licenciados en Veterinaria, el control de la higiene y de la tecnología en la producción y elaboración de alimentos de origen animal, así como la prevención y lucha contra las enfermedades animales, particularmente las zoonosis, y el desarrollo de las técnicas necesarias para evitar los riesgos que en el hombre pueden producir la vida animal y sus enfermedades.

En cuanto a las disposiciones de menor rango que regulan las actuaciones de las actividades que llevan a cabo los técnicos adscritos al Servicio, la regulación viene contemplada en las siguientes normas:

- Orden de 23 de mayo de 1991, de la Consejería de Sanidad, por la que se regula la prestación de los servicios de inspección veterinaria en los mataderos de la Región de Murcia.
- Orden de 10 de noviembre de 1992, de la Consejería de Administración Pública e Interior por la que se establece la jornada y horario especial de los inspectores veterinarios de las Áreas de Salud.
- Orden de 17 de octubre de 1996, de la Consejería de Sanidad y Política Social, por la que se modifica la Orden 23 de mayo de 1991 de la Consejería de Sanidad, reguladora de la prestación de servicios de inspección veterinaria de los mataderos de la Región.
- Orden de 17 de septiembre de 2004, de la Consejería de Hacienda por la que se dictan instrucciones del obligado cumplimiento en materia de prevención de riesgos laborales, a observar por el colectivo de veterinarios y ayudantes de tareas agropecuarias dependientes de la Consejería de Agricultura y Agua.
- Orden de 9 de enero de 2008, de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, por la que se modifican las ordenes que establecen las jornadas y horarios especiales de determinados colectivos de personal al servicio de la administración pública de la Región de Murcia.

1.4.5. Funciones y cometidos del personal adscrito a servicios centrales del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

- Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (JSSAyZ):

Sin perjuicio de otras de especial cometido que se mencionan en el Decreto, le corresponden las funciones de planificación, coordinación, dirección y control de las unidades dependientes del Servicio, en concreto:

- Dirigir y coordinar el diseño de programas y asignar las tareas particulares y competencias del Servicio y supervisar las tareas particulares y competencias del mismo.
 - Dirigir y coordinar la relación con otros órganos de la propia administración, de otras administraciones y agentes externos.
 - Gestionar medios materiales asignados al Servicio y nombrar y coordinar grupos de trabajo para el desarrollo de objetivos.
 - Convocar y dirigir reuniones de trabajo y promover tareas de formación del personal asignado al Servicio.
 - Supervisar y Aprobar las propuestas para resolución (expedientes, ceses actividad, decomisos...) y coordinar actuaciones, de asignar tareas y supervisar a los técnicos de salud pública (TSP).
- Técnico responsable en higiene alimentaria.
 - Le corresponden las funciones de propuesta de planes, informes y evaluación en materia de vigilancia e inspección de carácter sanitario en establecimientos, industrias y actividades relacionadas con la salud humana y, en especial, aquellas que tengan conexión más directamente con la seguridad de los alimentos y así mismo:
 - En aquellos casos explícitos que así le sea encargado por el JSSAZ, coordinar y supervisar el desarrollo y cumplimiento de actividades realizadas por técnicos de salud pública y coordinadores de inspección.
 - Con los datos e informaciones aportadas por los técnicos de salud pública y coordinadores de inspección, elaboración de informe y memorias.
 - Elaborar y en su caso coordinar, instrucciones, directrices, guías, destinadas a los agentes de Control Oficial y/o a los establecimientos alimentarios.
 - Técnico responsable en materia de zoonosis.
 - Para su cometido cuenta con dos técnicos de salud pública, apoyo de auxiliar especialista de laboratorio y apoyo administrativo. Le corresponde la propuesta de planes, informes y evaluación en materia de inspección y control sanitario de la zoonosis y de la prevención de las enfermedades de los animales cuya transmisión puede afectar al ser humano y así mismo:

-
- Gestionar la vigilancia y control de las zoonosis y de los agentes zoonóticos y de los subproductos de origen animal.
 - Proponer el diseño en el programa de seguridad alimentaria con los TSP. de otros objetivos en lo referente a los agentes zoonóticos en alimentos.
 - Informes de calificaciones medioambientales en explotaciones ganaderas.
 - Vigilancia epidemiológica de las zoonosis.
 - Desarrollo y gestión del programa de E.E.Ts y zoonosis de baja incidencia.
 - Minoristas; supermercados y venta ambulante.
 - Funciones asignadas a la unidad de calidad y entre ellas:
 - Elaborar la política de calidad del Servicio.
 - Redacción y revisión de procedimientos normalizados de trabajo (PNTs). Guías de instrucciones.
 - Planificación y realización de auditorías externas.
 - Planificación y realización de auditorías de Control Oficial.
 - Gestionar la supervisión del Control Oficial como forma de verificar la eficacia del mismo.
 - Coordinación, desarrollo y mantenimiento del programa informático SISAZ.
 - Coordinación, supervisión y evaluación en materia de denuncias, notificaciones y alertas (SCIRI).
 - Coordinación, supervisión y evaluación en materia de medidas especiales.
 - coordinadores de inspección.

A los coordinadores de inspección, les corresponderán en el marco de la planificación y evaluación general establecida por el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, a propuesta de las distintas unidades anteriores, la coordinación y evaluación de las actuaciones inspectoras desarrolladas por los técnicos facultativos adscritos a las respectivas Áreas de Salud, en concreto:

- Asignar las tareas particulares y competenciales en las Áreas de Salud.
- Supervisar las tareas particulares y competenciales en las Áreas de Salud. Registro de la supervisión.
- Diseñar las actuaciones de Control Oficial junto a los TSP.
- Colaborar en el diseño de programa y dirigir y coordinar el desarrollo de los mismos en las Áreas.

- Gestionar medios materiales asignados al Área.
 - Informar al personal asignado en su área en materias del Servicio.
 - Coordinar la relación con otros órganos de la propia administración, de otras administraciones y agentes externos en su área (ayuntamientos).
 - Realizar actuaciones de control pudiendo acompañar al inspector en las visitas de supervisión.
- Técnicos de salud pública (TSP).

Les corresponden las gestiones, evaluaciones y supervisiones, consecuentes y necesarias, de los sectores y/o ámbitos y/o procedimientos de Control a ellos asignados, para el alcance de los objetivos que les afectan, así como realizar propuestas a los programa del Servicio y a aquellos en los que éste participe, en concreto:

- Programar los objetivos, en colaboración con coordinadores.
- Gestionar las tareas para desarrollar sus objetivos.
- Diseñar las actuaciones de Control Oficial junto a los coordinadores.
- Programación y evaluación de las muestras y resultados referentes a su objetivo.
- Gestión de los expedientes de notificaciones denuncias y SCIRI.
- Supervisión de informes de medidas correctoras y especiales acompañando, en su caso, al inspector.

Los TSP son los encargados de los siguientes cometidos:

- P.N.I.R. (Plan Nacional de Investigación de Residuos).
- Sector de Comidas Preparadas.
- Medicamentos Veterinarios.
- Investigación de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).
- Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).
- Autorizaciones Autonómicas de establecimientos alimentarios.
- Autorizaciones de espectáculos taurinos.
- Sector dietético, complementos alimenticios.
- Alimentos funcionales.
- Nuevos alimentos.
- Etiquetados específicos.

- Alegaciones nutricionales y saludables.
- Controles relacionados con el consumo de alcohol o tabaco.
- Establecimientos dedicados a tatuaje y piercing.

-Técnicos de salud pública 4-5, son los encargados de:

- Sector carnes y derivados.
- Sector establecimientos polivalentes.
- Tasas de inspección (T820).
- Bienestar animal.
- Autorizaciones de transporte de carnes no refrigeradas.
- Manipuladores alimentos.

-Técnico de salud pública 6, es el encargado de:

- Sector lácteos y derivados.
- Sector huevos y derivados.
- Sector helados.
- Miel.
- Guardias verano.
- Misiones OAV (Better training).
- Relaciones con otras administraciones e instituciones.

-Técnico de salud pública 7, es el encargado de:

- Plan de plaguicidas-fitosanitarios.
- Control de contaminantes.
- Sector materiales en contacto con alimentos.
- Sector aditivos, aromas y coadyuvantes.
- Sector condimentos y especias.

-Técnico de salud pública 8, es el encargado de:

- Sector pesca y derivados.
- Sector moluscos bivalvos.

- Sector vegetales y derivados.
- Sector aguas de bebida envasadas.
- O.G.M.s.
- Sector bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Sector grasas vegetales comestibles.
- Sector edulcorantes naturales.
- Sector harinas y derivados.
- Infusiones y derivados.
- Transporte alimentos.
- Gestión formación del servicio.
- Elaboración de informe y memorias.
- Técnico de nutrición y dietética es el encargado de:
 - Vigilancia nutricional.
 - Control nutricional en comedores escolares.
 - Alérgenos.
 - NAOS.
 - Apoyo en el RD nº 3484/2000.
- Administrativo y auxiliares.
 - Colaborar en el desarrollo del programa de Control Oficial.

Desde el punto de vista operativo, y por existir procesos del Servicio que abarcan a varios objetivos, el JSSAZ es el encargado de coordinar actuaciones, de asignar tareas y supervisar a los TSP, detallándose en cada uno de los PNTs elaborados por el SSAyZ.

1.4.6. Plazas de veterinarios y farmacéuticos de salud pública que desarrollan sus funciones fuera del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

1.4.6.1. Servicio de Sanidad Ambiental de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia.

En el Servicio de Sanidad Ambiental de la DG de Salud Pública se encuentran ubicados 34 puestos de farmacéuticos de salud pública.

Al Servicio de Sanidad de la DGSP le corresponde la planificación, coordinación, dirección y control de las unidades dependientes del Servicio y, en especial, el ejercicio de las siguientes funciones:

- Programación, organización, control, coordinación y evaluación de las actuaciones de investigación, vigilancia, inspección y análisis de carácter sanitario en relación con el control sanitario del medio ambiente donde se desenvuelve la vida humana, sin perjuicio de las competencias de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua.
- Control, inspección y prevención de la contaminación en el medio acuático, terrestre y aéreo cuando, por afectar o incidir en el ser humano, sean competencia de esta Consejería.
- Control, inspección y prevención de la contaminación por residuos biosanitarios y radiaciones en materias que sean competencia de esta Consejería.
- Asimismo, actuará en coordinación con las actuaciones que realicen los diferentes Servicios de Salud Pública de Cartagena y Lorca en relación a su ámbito competencial.

Para el cumplimiento de sus funciones el Servicio de Sanidad Ambiental contará con:

- a) Los técnicos en materia de aguas, a los que les corresponden la propuesta de planes, informes, vigilancia e inspección de carácter sanitario en materia de aguas de baño, termales, de abastecimiento público, residuales y, en general, sobre aspectos relacionados con la contaminación del medio acuático.
- b) Los técnicos en materia de vigilancia ambiental, a los que les corresponden la propuesta de planes, informes, vigilancia e inspección de carácter sanitario en materia de contaminación del medio terrestre y aéreo, en materia de residuos biosanitarios y, general, de control sanitario del medio ambiente cuando sean competencia de la Consejería de Sanidad y Consumo.

1.4.6.2. Dirección General de Planificación, Ordenación Sanitaria y Farmacéutica e Investigación de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia.

En la CARM hay un total de 58 puestos de farmacéuticos de salud pública, estando todos los puestos ubicados en la Consejería de Sanidad y Política Social. En la DG de Salud Pública perteneciente a ella, se encuentran ubicados 44 puestos distribuidos entre el Servicio de Sanidad Ambiental y el SSAYZ.

En la Dirección General de Planificación, Ordenación Sanitaria y Farmacéutica e Investigación perteneciente a la Consejería de Sanidad y Política Social, se encuentran en la actualidad ubicados 14 puestos de farmacéuticos de salud pública. Es la encargada de ejercer las competencias en materia de planificación sanitaria regional, en especial, la planificación en materia de estructura territorial de los servicios sanitarios, asignación de recursos sanitarios en los diferentes ámbitos de la prestación sanitaria, inversiones en nuevos recursos sanitarios o en los que impliquen ampliación o modificación sustancial de los recursos ya existentes, así como de prestaciones sanitarias y cartera de servicios, sistemas de información sanitaria y de evaluación general de las actividades que desarrolla el SMS.

Le corresponde, igualmente, ejercer las competencias en materia de ordenación sanitaria de los recursos asistenciales, incluida la autorización, registro y acreditación de centros, servicios y establecimientos sanitarios. Asimismo, asume la ordenación de las profesiones sanitarias, de la docencia y formación sanitaria y, en especial, de la formación continuada del personal sanitario. Le compete, además, la promoción y coordinación de las actividades relacionadas con la investigación sanitaria y el impulso y fomento de las relaciones con los Colegios Profesionales del ámbito de la salud.

Le corresponde también las funciones de gestión en materia de documentación sanitaria y de bases de datos del ámbito científico-sanitario, en especial, en lo relativo al desarrollo del portal sanitario de la Región de Murcia.

Asume, a su vez, las competencias en materia de políticas de calidad en la prestación sanitaria, en coordinación con los órganos competentes del Servicio Murciano de Salud; así como el desarrollo y ejecución de los sistemas de calidad que garanticen la adecuada prestación de los servicios sanitarios.

Le corresponde, por último, la ordenación y atención farmacéutica en desarrollo de la Ley 3/1997, de 28 de mayo, de Ordenación Farmacéutica de la Región de Murcia, así como la ejecución en materia de productos farmacéuticos.

Sus unidades organizativas dependientes son:

1. Servicio de Ordenación y Atención Farmacéutica.
2. Servicio de Planificación y Financiación Sanitaria.
3. Servicio de Programación de Recursos Sanitarios.
4. Servicio de Ordenación y Acreditación Sanitaria y Calidad Asistencial.
5. Servicio de Formación Continuada, Docencia e Investigación, Centro Tecnológico de Información y Documentación Sanitaria.
6. Subdirección General de Calidad Asistencial.

1.4.6.3. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria y Dirección General de Ganadería y Pesca de la Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia.

Además de los veterinarios de salud pública ubicados en la DG de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social (65), en la Consejería de Agricultura y Agua hay 47 veterinarios de salud pública ubicados; 4 veterinarios están en la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria y 43 veterinarios están en la Dirección General de Ganadería y Pesca.

La Consejería de Agricultura y Agua es el Departamento de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia encargado de la propuesta, desarrollo y ejecución de las directrices generales del Consejo de Gobierno en materia de agricultura, ganadería, pesca y agua, así como las que la normativa vigente le atribuye como organismo autorizado para el pago de los gastos correspondientes a la Política Agraria Común (organismo pagador); las relativas a la investigación y desarrollo tecnológico en los sectores agrario, forestal y alimentario; la investigación en materia de pesca, marisqueo, acuicultura marina, agricultura y cualquier otra forma de cultivo industrial (Decreto n.º 143/2011, de 8 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Agricultura y Agua)⁷⁶.

La Dirección General de Ganadería y Pesca, asume las competencias y funciones en materia de producción, protección y sanidad ganadera, y las de pesca en aguas interiores, acuicultura y marisqueo, así como las de investigación en las citadas materias y el Laboratorio Agroalimentario y de Sanidad Animal. Sus unidades organizativas dependientes son: Sección de Coordinación Administrativa, Servicio de Sanidad Animal, Servicio de Pesca y Acuicultura y Laboratorio Agroalimentario y de Sanidad Animal.

La Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria, asume las competencias y funciones en materia de industria y promoción agroalimentaria, reconocimiento de organizaciones de productores y programas operativos, modernización de explotaciones, capacitación agraria, sanidad agrícola y transferencia tecnológica. Sus unidades organizativas dependientes son: Sección de Coordinación Administrativa, Servicio de Modernización de Explotaciones Agrarias y Explotaciones Prioritarias, Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica, Servicio de Sanidad Vegetal, Servicio de Coordinación de Oficinas Comarcales Agrarias, Servicio de Industrias y Promoción Agroalimentaria y Servicio de Asociacionismo Agrario y Estadísticas.

1.4.6.4. Dirección General de Medio Ambiente de la Consejería de Presidencia de la Región de Murcia.

Por último en la Consejería de Presidencia está la Dirección General de Medio Ambiente, en la que se encuentra la ubicación de 1 puesto de veterinario de salud pública.

La Consejería de Presidencia es el departamento de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia encargado de la propuesta, desarrollo y ejecución de las directrices generales del Consejo de Gobierno en las siguientes materias de medio ambiente, entre otras.

La Dirección General de Medio Ambiente ejerce las competencias del departamento en materia de protección y conservación de la naturaleza, de la flora y fauna silvestre, la gestión de la red natural, del medio forestal y de los recursos naturales y aprovechamientos forestales, cinegéticos y de pesca fluvial, conservación de suelos y gestión y defensa de las vías pecuarias, así como las de formación, información y sensibilización en estas materias, planificación y prevención de la contaminación, vigilancia e inspección ambiental, evaluación ambiental de planes y proyectos, autorización ambiental integrada y calificación ambiental, así como las relativas al cambio climático y al fomento del medio ambiente.

Sus unidades organizativas dependientes son: Sección de Coordinación Administrativa, Subdirección General de Calidad Ambiental, Servicio de Planificación y Evaluación Ambiental, Servicio de Gestión y Disciplina Ambiental, Servicio de Inspección y Control Ambiental, Servicio de Fomento del Medio Ambiente y Cambio Climático, Subdirección General de Medio Natural, Servicio de Información e Integración Ambiental, Servicio de Biodiversidad, Caza y Pesca Fluvial, Servicio de Gestión y Protección Forestal y Servicio de Planificación, Áreas Protegidas y Defensa del Medio Natural. (Decreto nº 74/2012, de 1 de junio, por el que se modifica el Decreto nº 141/2011, de 8 de julio, por el que se establecen los órganos directivos de la Consejería de Presidencia)⁷⁷.

1.4.7. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2011-2015 de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

En la Unión Europea existe un conjunto amplio de legislación comunitaria para garantizar que los alimentos y los piensos sean seguros y salubres y cubren todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la comercialización final de alimentos y piensos⁷⁸.

Además de esta normativa básica y específica sobre seguridad alimentaria, existe otro conjunto de normas que inciden sobre la sanidad animal, la sanidad vegetal, el bienestar de los animales, la calidad agroalimentaria y la producción ecológica que constituyen el llamado modelo de producción europea. Toda esta legislación sobre alimentos, piensos, animales y plantas, se basa en el principio de que los operadores económicos de las empresas alimentarias y de piensos, agricultores, ganaderos, industriales, distribuidores, transportistas, y comerciantes, deben asegurar el cumplimiento de dicha legislación en lo referente a sus actividades, puesto que son los responsables directos y principales de los alimentos y piensos que se consumen.

Para velar que los operadores económicos cumplan la legislación comunitaria, se estableció a nivel comunitario un marco armonizado para la organización de Controles Oficiales, esto es, las actividades que las Autoridades Competentes de las administraciones públicas realizan para verificar y comprobar que las personas físicas o jurídicas cumplen la legislación y normativa correspondiente. Se trata del Reglamento (CE) Nº 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los Controles Oficiales para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre sanidad animal y bienestar de los animales.

Este Reglamento establece las reglas para realizar los Controles Oficiales para verificar el cumplimiento de las normas orientadas a:

- Prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente, a las personas y a los animales.
- Garantizar prácticas leales y equitativas en el comercio de alimentos y piensos, proteger los intereses de los consumidores incluida la información.

Para que el planteamiento de los Controles Oficiales sea global, sistemático, uniforme y coherente, este Reglamento obliga a los Estados Miembros a diseñar y aplicar un Plan nacional multianual de control, de acuerdo a unos principios y unas directrices.

Recopilando, podemos decir que el Plan se elabora para dar cumplimiento al mandato comunitario derivado del Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre los Controles Oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre sanidad animal y bienestar de los animales, que establece en su artículo 41 que "...cada Estado Miembro preparará un único plan nacional de control plurianual integrado". El ámbito de aplicación del Plan, son todas las actividades de Control Oficial que se contemplan en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación de alimentos y piensos, la normativa de sanidad animal y de

bienestar de los animales, así como algunos aspectos de sanidad vegetal. Para su elaboración se tiene en cuenta la normativa comunitaria y española vigente.

El primer Plan de España, fue elaborado en el año 2006 y aprobado por la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural del entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por la Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y se denominó “Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2007-2010”.

En diciembre de 2010 se aprobó el nuevo Plan denominado: “Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015”, que proporciona a nuestro país un marco sólido, estable y a la vez flexible, para la realización del Control Oficial sobre alimentos y piensos donde administraciones públicas, operadores económicos y consumidores encuentren un referente para obligaciones y garantías. En él se describen, bajo el principio de transparencia de las administraciones públicas, las actividades de Control Oficial a realizar a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

El Plan tiene dos partes bien diferenciadas: Una parte A, en la que se incluye toda la información sobre la estructura del sistema de Control Oficial nacional y los soportes existentes para el Control Oficial, y una parte B en la que se incluyen los programas de control. Tal y como se establece el Reglamento (CE) Nº 882/2004, los planes nacionales de control plurianuales deben ajustarse mientras estén en marcha debido a diversos factores, en España se ha establecido un sistema por el cual el Plan se somete a una actualización y una adaptación anual.

Por tanto, desde las autoridades centrales competentes se realiza una tarea de coordinación y se establecen las líneas directrices para la ejecución del Control Oficial, y las Autoridades Autonómicas se ocupan de la elaboración del Plan Autonómico y la ejecución de los controles propiamente dichos. Para elaborar estos programas se ha constituido un grupo de trabajo entre la AESAN y Consejerías de Sanidad de las CCAA. Se ha comenzado por determinar los objetivos a los que se pretende llegar, cómo se realiza el Control Oficial que permita alcanzarlos, qué medidas se adoptan en caso de detectar incumplimientos y cómo se pueden medir los objetivos para comprobar si el programa se está ejecutando correctamente. Todas estas características se han tenido en cuenta de acuerdo con lo establecido en la Decisión 2007/363/CE, sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados Miembros a elaborar el Plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) Nº 882/2004 y en la Decisión de la Comisión 2008/654/CE, sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados Miembros a elaborar el informe anual relativo al plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) Nº 882/2004.

El objetivo de los programas de control (genéricos y específicos) que constituyen el presente Plan es describir con carácter general cómo se realizan los Controles Oficiales en las distintas fases y sectores de la cadena alimentaria. La finalidad de los programas de control es que para cada periodo de vigencia del Plan Nacional se establezcan unos objetivos a cumplir en cada uno de los ámbitos de actividad.

El Plan es quinquenal, y cuenta con un informe de evaluación al final de cada periodo anual de control, por lo que, en virtud del análisis de los resultados obtenidos, podrán verse modificadas y/o priorizadas unas u otras actividades.

1.4.8. Plan Autonómico de Control Oficial Alimentario y de las Zoonosis 2010-2015 del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social.

Para comprender el modo de ejecución de los Controles Oficiales en los distintos programas es importante en primer lugar tener en cuenta la estructura territorial del Estado Español y el reparto competencial de las CCAA⁷⁹.

En el Plan Nacional de Control Oficial de la cadena Alimentaria 2011-2015 de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad se describen de una manera genérica los aspectos comunes de Control Oficial para cada uno de los programas que son aplicables en todo el territorio español y las CCAA tienen la competencia de establecer los programas operativos de control en el ámbito de su territorio y la facultad de ampliar para cada uno de ellos las exigencias a aplicar, siempre teniendo en cuenta lo descrito en el Plan Nacional y la legislación aplicable vigente.

Con el presente Plan Autonómico se pretende vigilar, controlar y reducir los riesgos para la salud de la población, derivados de los alimentos y de las zoonosis, en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Su planificación y ejecución corresponde al Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, conforme a lo establecido en el art. 27, del Decreto nº 117/2002, de 27 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Consumo.

El presente Plan Autonómico de Control Oficial Alimentario y de las Zoonosis 2010-2015, como hemos comentado anteriormente, responde a las directrices del Plan Plurianual de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), así como para dar cumplimiento de otros planes específicos nacionales y a la participación en programas del Plan de Salud 2010-2015 de la Consejería de Sanidad y Consumo, todo ello sin perjuicio de abordar otros programas que este Servicio estime convenientes, estando abierto a modificaciones consecuentes al desarrollo del mismo por su condición de plurianualidad.

La elaboración del Plan se ha realizado conforme al criterio de horizontalidad, armonizando los objetivos de Control Oficial de manera que se consiga una mayor eficiencia en las tareas desempeñadas por los Agentes de Control; Técnicos de los Servicios Centrales (SS.CC.), coordinadores e Inspectores, favoreciendo a su vez, el intercambio de información y mejora en el conocimiento de los diferentes sectores de actuación del Servicio.

Cabe destacar que muchos de los programas de control definidos en este Plan se encuentran íntimamente relacionados, por tanto, es importante que se hayan definido en detalle qué actividades de control se realizan en el marco de cada uno de los programas, evitando de esta forma, por un lado duplicidades en el trabajo o en el recuento de actividades al final del ejercicio, y por otro lado, lo que es más importante, evitar que alguna actividad de control pueda no realizarse en el marco de ningún programa por presuponer que pertenece a otro.

El Plan está sometido, según proceda, por el órgano de control correspondiente, a las auditorías de sistema o generales y a auditorías de programas o específicas, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 882/2004.

El Plan Autonómico de Control Oficial Alimentario y de las Zoonosis 2010-2015 del SSAYZ está constituido por los siguientes programas:

Programa 1: Continuar con el desarrollo del S.I.S.A.Z. (Sistema de Información del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis) que reúne las informaciones del Control Oficial, así como contenidos formativos para los agentes de control.

Programa 2: Controlar los sistemas de autocontrol sanitario en los sectores alimentarios.

Programa 3: Adaptar la formación de los manipuladores a lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 852/2004.

Programa 4: Controlar los establecimientos donde se sacrifican y faenan animales (mataderos) cuya carne está destinada al consumo humano.

Programa 5: Establecer un sistema de información que permita realizar un seguimiento de riesgos biológicos conforme a criterios de higiene de los procesos (excepto *Listeria*, *Salmonella* y *Anisakis spp*).

Programa 6: Establecer un sistema de información que permita realizar un seguimiento de riesgos biológicos conforme a criterios de seguridad alimentaria (excepto *Listeria*, *Salmonella* y *Anisakis spp*).

Programa 7: Sistema de vigilancia activa de las zoonosis asociadas a patógenos alimentarios.

Programa 8: Continuar con el sistema de vigilancia de las encefalopatía espongiiforme (EET).

Programa 9: Establecer un sistema de información de presencia de larvas de *Anisakis*.

Programa 10: Vigilar y realizar seguimiento de las zoonosis no relacionadas con alimentos.

Programa 11: Evaluar y realizar seguimiento de las especies y poblaciones de vectores y fauna sinantrópica con repercusión sanitaria en las personas.

Programa 12: Desarrollo anual del plan de vigilancia para la detección de sustancias y residuos en animales vivos y sus productos.

Programa 13: Establecer un sistema de información referido a la detección de la posible presencia de biotoxinas marinas.

Programa 14: Establecer un sistema de información que permita realizar un seguimiento de presencia de contaminantes bióticos (micotoxinas) en alimentos.

Programa 15: Establecer un sistema de información que permita realizar un seguimiento de presencia de contaminantes abióticos en alimentos (metales pesados, dioxinas, nitratos, etc.).

Programa 16: Mantener el sistema de información referido a la detección de residuos de plaguicidas.

Programa 17: Establecer un sistema de información referido a la detección de peligros relacionados con los componentes de los materiales en contacto con los alimentos y la utilización de determinados ingredientes tecnológicos.

Programa 18: Implicar a los sectores de la industria alimentaria, del turismo y de la hostelería, para promover una dieta equilibrada en el conjunto de la población.

Programa 19: Establecer medidas específicas para la implantación de una alimentación equilibrada en los comedores escolares.

Programa 20: Establecer un sistema de información referido al etiquetado específico de determinados productos alimenticios, así como a menciones confusas en el etiquetado general.

Programa 21: Detectar fraudes y adulteraciones alimentarias.

Programa 22: Evaluar los riesgos sanitarios y verificar los controles sanitarios en establecimientos dedicados a tatuaje y piercing.

Programa 23: Continuar con el sistema de gestión de denuncias, notificaciones y SCIRIs, conforme al P.N.T. establecido.

Programa 24: Examinar y verificar, mediante auditorias, el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y bienestar animal.

1.5. Delimitación territorial de inspectores veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis en servicios de inspección y servicios de matadero de la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia. Características de los servicios de inspección en las Áreas de Salud. Características de servicios oficiales de matadero en las Áreas de Salud. Características y particulares de las plazas. Normativa que regula la salud pública, sanidad animal, bienestar animal y seguridad alimentaria. Decisiones a raíz de los controles. Obligaciones relacionadas con los Controles Oficiales. Medidas administrativas. Medidas de ejecución nacionales.

1.5.1. Delimitación territorial de inspectores veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis en servicios de inspección y servicios de matadero de la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia. Distribución por Áreas de Salud: Área I de Murcia, Área II de Cartagena, Área III de Lorca, Área IV del Noroeste, Área V del Altiplano, Área VI de la Vega Media.

Actualmente, los inspectores de salud pública veterinarios y farmacéuticos adscritos al Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la DGSP de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Región de Murcia (RM), ocupan 65 plazas distribuidas en seis Áreas de Salud.

De las 65 plazas mencionadas anteriormente 55 plazas corresponden a inspectores veterinarios de salud pública siendo: 6 plazas de coordinadores de inspección, 13 plazas de directores de matadero, 25 plazas de inspectores veterinarios de salud pública de matadero (VM) (2 VM se encuentran en comisión de servicio en Servicios Centrales del SSAyZ) y 11 plazas de inspectores veterinarios de salud pública de Área (VX). Las 10 plazas restantes corresponden a inspectores farmacéuticos de salud pública de Área (FX).

- El Área I de Murcia consta de diez municipios y cuenta con:
 - 1 coordinador de inspección (CI), 6 directores de matadero (DM) 11 inspectores veterinarios de matadero (VM), 4 inspectores veterinarios de Área (VX) y 4 inspectores farmacéuticos de Área (FX).

Los diez municipios que integran el Área I de Murcia son:

1.Murcia	2.Alhama	3.Librilla	4.Alcantarilla	5.Beniel
6.Pliego	7.Campos del Río	8.Albudeite	9.Santomera	10.Mula

- El Área II de Cartagena consta de ocho municipios y cuenta con:
 - 1 coordinador de inspección (CI), 3 directores de matadero (DM), 4 inspectores veterinarios de matadero (VM), 2 inspectores veterinarios de Área (VX) y 2 inspectores farmacéuticos de Área (FX).

Los ocho municipios que integran el Área II de Cartagena son:

1.Cartagena	2.Torre Pacheco	3.La Unión	4.Los Alcázares	5.San Javier	6.San Pedro del Pinatar	7.Fuente Álamo	8.Mazarrón
-------------	-----------------	------------	-----------------	--------------	-------------------------	----------------	------------

- El Área III de Lorca consta de cinco municipios y cuenta con:
 - 1 coordinador de inspección (CI), 2 directores de matadero (DM), 3 inspectores veterinarios de matadero (VM), 3 inspectores veterinarios de Área (VX).

Los cinco municipios que integran el Área III de Lorca son:

1.Águilas	2.Aledo	3.Lorca	4.Totana	5.Puerto Lumbreras
-----------	---------	---------	----------	--------------------

- El Área IV del Noroeste consta de cinco municipios y cuenta con:
 - 1 coordinador de inspección (CI), 1 director de matadero (DM), 4 inspectores veterinarios de matadero (VM), y 1 inspector farmacéutico de Área (FX).

Los cinco municipios que integran el Área IV del Noroeste son:

1.Caravaca	2.Bullas	3.Cehegín	4.Calasparra	5.Moratalla
------------	----------	-----------	--------------	-------------

- El Área V del Altiplano consta de dos municipios y cuenta con:

- 1 coordinador de inspección (CI), 1 inspector veterinario de matadero (VM) y 1 inspector farmacéutico de Área (FX):

Los dos municipios que integran el Área V del Altiplano son:

1.Yecla	2.Jumilla
---------	-----------

- El Área VI de la Vega Media consta de 15 municipios y cuenta con:

- 1 coordinador de inspección (CI), 1 director de matadero (DM), 2 inspectores veterinarios de Área (VX) y 2 inspectores farmacéuticos de Área (FX).

Los quince municipios que integran el Área VI de la Vega Media son:

1.Molina	2.Torres de Cotillas	3.Ceutí	4.Lorquí	5.Alguazas
6.Archena	7.Ulea	8.Villanueva	9.Ojós	10. Blanca
11. Ricote	12.Abarán	13.Cieza	14.Abanilla	15.Fortuna

1.5.2. Características y particularidades de las plazas de inspectores de salud pública de la Región de Murcia.

Los puestos de trabajo del Grupo A que es al que pertenecen los inspectores veterinarios de salud pública de salud pública (VM y VX) y farmacéuticos de salud pública (FX), tienen especial dedicación (ED) y además se les añade jornada especial (JE). Los coordinadores de inspección y directores de matadero tienen nivel de complemento de destino 25 y los inspectores veterinarios de matadero, inspectores veterinarios de salud pública de Área e inspectores farmacéuticos de salud pública de Área tienen nivel de complemento de destino 24.

Todos los puestos de trabajo del Grupo A, tienen especial dedicación (ED).

Los coordinadores de inspección de salud pública, tienen además: Horario especial (HE) y conducción de vehículos (CV).

A los inspectores veterinarios de salud pública y los farmacéuticos de salud pública se les añade la jornada especial (JE).

La misión fundamental del Servicio es garantizar el más alto nivel de seguridad alimentaria y promover la salud de los ciudadanos.

El horario especial (HE) conlleva la asignación de tareas en horarios nocturnos y otros fuera del horario de obligado cumplimiento (de 9 h a 14 h 30 m).

La jornada especial con frecuencia implica cumplir jornadas de más de siete horas y media, y en algunos casos también en días festivos.

No obstante, explicamos a modo de resumen, las situaciones que se producen en el desarrollo de las labores de inspección en mataderos y las circunstancias que motivan que su desarrollo vaya en detrimento de la actividad inspectora:

- En periodos festivos se incrementan el número de jornadas y asimismo su duración, hasta un 80%.
- En cualquier día del año, por imperativo legal la empresa puede solicitar que la duración de las jornadas se pueda incrementar.
- En primavera y principios de verano se incrementan las jornadas de sacrificio en mataderos que sacrifican ovino sujetos a primas ganaderas.
- Algunos mataderos de forma habitual suelen solicitar servicios por la tarde, lo que supone la prolongación de jornadas en más de un 25% de las mismas.
- La obsolescencia de determinados mataderos determinan averías que incrementan el tiempo de las jornadas de sacrificio.
- Retrasos en la llegada prevista de animales para sacrificio determina que la jornada se alargue un 25%.

1.5.3. Distribución de recursos humanos y materiales por Áreas de Salud.

1.5.3.1. Área de Salud I de Murcia.

-Instalaciones.

- La ubicación física del Área I en el año 2011, se encuentra en el edificio de la Consejería de Sanidad y Consumo concretamente en la planta 2ª (actualmente está ubicada en la planta 3ª) y anexo a lo que denominamos Servicios Centrales (despachos del Jefe de Servicio, Técnicos Responsables y Técnicos de salud pública). Esta ubicación conjunta con los Servicios Centrales supone en muchos casos una ventaja, por el apoyo directo e inmediato que pueda suponer a las funciones del Área.

- Disponen de los siguientes medios dispuestos en despacho común:
 - Cuatro ordenadores para siete/nueve inspectores.

 - Cuatro mesas de trabajo con ordenador y una mesa de reuniones central para siete/nueve inspectores.

 - Cuatro teléfonos fijos y un teléfono móvil corporativo.

- El hecho de que sea obligatorio para los alumnos, previo a la obtención del título de Licenciado en Veterinaria, realizar un periodo de prácticas de 6 meses, rotando por todas las facetas y ámbitos de la profesión, se ha determinado que 2 inspectores colaboren con la facultad de veterinaria considerándolos como “Profesor colaborador”. Por ello hemos añadido dos personas más al equipo asignado al coordinador del Área.

-Vehículos oficiales.

- Disponen de 8 vehículos oficiales (8 Seat Ibiza).

1.5.3.2. Área de Salud II de Cartagena.

-Instalaciones.

- El Servicio de Salud Pública del Área II está ubicado en la 2ª planta del edificio de Centro de Área II de Cartagena ubicado en Plaza San Agustín nº 3 junto a otros servicios de la Consejería.
- Disponen de tres despachos, con 8 mesas con sus correspondientes ordenadores para los inspectores

-Vehículos oficiales.

- Disponen de 4 vehículos oficiales.

1.5.3.3. Área de Salud III de Lorca.

-Instalaciones.

- El Servicio de Salud Pública está ubicado en el edificio de la Consejería de Sanidad del Área III, c/ Abad de los Arcos, Lorca, junto a otros servicios de la Consejería.
- El despacho de los inspectores dispone de 6 mesas con 4 ordenadores, para 6 inspectores a tiempo completo y 1 inspector a tiempo parcial.

-Vehículos Oficiales.

- Deben de compartirse con los demás servicios del Área (Vacunas y Sanidad Ambiental).

1.5.3.4. Área de Salud IV del Noroeste.

-Instalaciones.

- Disponen de cinco ordenadores para siete personas (seis inspectores y un auxiliar administrativo).
- Disponen de cinco mesas de trabajo para seis inspectores.
- Disponen de tres teléfonos fijos y de un teléfono móvil.

-Vehículos oficiales.

- Disponen de 5 vehículos oficiales (3 Seat Ibiza, 1 Citroén Saxo y 1 Citroen AX).

1.5.3.5. Área de Salud V del Altiplano.

-Instalaciones.

- El Servicio de Salud Pública está ubicado en el edificio municipal destinado a diversos Servicios Sociales perteneciente al ayuntamiento de Yecla en la c/ San José nº8.
- Disponen de 2 mesas con ordenador e impresora, y dos teléfonos fijos.

-Vehículos oficiales.

- Existen dos vehículos oficiales que comparten los tres inspectores existentes (1 Seat Ibiza y 1 Fiat Uno).

1.5.3.6. Área de Salud VI de la Vega Media.

-Instalaciones.

- El Servicio de Salud pública del Área VI está ubicado en las dependencias municipales del centro de nuevas empresas (módulo para emprendedores), cuyo domicilio es c/ Ceuta, nº 1 de Molina de Segura. Las instalaciones constan de dos despachos independientes asignados uno al coordinador de inspecciones y otro a los inspectores.
- Disponen de dependencias para atender al público, facilitar información y personal administrativo. Estos despachos independientes de los anteriores, se comparten con el Servicio de Sanidad Ambiental.
- Disponen de 5 ordenadores y un portátil para siete personas.
- Disponen de 6 mesas de trabajo.
- Disponen de 4 teléfonos fijos y un teléfono móvil corporativo.

-Vehículos oficiales.

- Disponen de 5 vehículos oficiales (4 Seat Ibiza y 1 Citroen AX).

1.5.4. Distribución de inspectores veterinarios de salud pública de matadero por Áreas de Salud en la Región de Murcia.

El Decreto nº 91/89 de 17 noviembre, de reestructuración de los servicios veterinarios de la Región de Murcia, perfila la diferenciación de funciones entre los servicios veterinarios de la Consejería de Agricultura y los de Sanidad. En tal sentido, compete a los S.V.O. de la Consejería de Sanidad la actividad de inspección y control de mataderos, siendo los mismos establecimientos donde se sacrifican y faenan animales cuya carne está destinada al consumo humano.

Posteriormente la Orden 23 de mayo de 1991 de la Consejería de Sanidad regula la prestación de los servicios veterinarios a los mataderos. Dicha orden destaca que el tiempo de prestación de los S. V. O. será fijado por la Dirección General de Salud Pública, en función del volumen de sacrificio y que el tiempo de prestación del servicio se hará de forma continuada.

Cualquier variación en el horario de sacrificio y faenado por parte del matadero, deberá ser comunicado a la Dirección General de Salud Pública, como mínimo con 48 horas de antelación.

La inspección “ante mortem” se realizará una sola vez por jornada, antes de iniciar el sacrificio y faenado, salvo en el sacrificio de urgencia.

Por último, la Orden 23 de Mayo de 1991 fue modificada por la Orden 17 de octubre de 1996 que regula la realización de la inspección ante mortem, destacando de ella que la inspección ante mortem de animales llegados al matadero, tras haberse iniciado el sacrificio, podrá realizarse en los siguientes casos:

- Cuando se trate de lechales de la especie ovina y caprina, siempre que hayan llegado, al matadero antes de terminado el sacrificio y faenado ordinario, y haya tenido el periodo de reposo que sea necesario a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial.
- Cuando se trate de animales que, habiendo llegado después del comienzo del sacrificio, puedan tener un reposo mínimo de 2 horas, o superior según el criterio de la inspección veterinaria oficial, antes de su sacrificio, y siempre que no suponga una alteración en el horario de sacrificio y faenado autorizado.

La hora de inicio se refiere a la inspección “ante-mortem”, en función de la plaza hay que añadir los desplazamientos.

Como la prestación de los servicios se realiza en empresas privadas con actividad económica, los horarios se ajustan a esta demanda. También destacamos que siempre se destinan dos inspectores veterinarios cuando hay dos cadenas de sacrificio funcionando de forma simultánea.

Los mataderos ubicados en la Región de Murcia son:

Mataderos Área I.

Los mataderos existentes en esta área se caracterizan por ser los de mayor industrialización de la Región de Murcia; destacando, entre otros, al “Centro de Procesamiento de Carne El Pozo” en el que prestan servicio 3 inspectores veterinarios a tiempo completo. El complejo alimentario “Mercamurcia” en el que prestan servicio 3 veterinarios a tiempo completo 3 días a la semana y 2 a tiempo completo y 2 días a la semana. El matadero avícola “Pujante” en el que presta servicio 1 veterinario a tiempo completo en jornada nocturna.

Se describen los mataderos existentes, con indicación de las especies que sacrifican, días de sacrificio y horario aproximado de trabajo:

Matadero	Especie	Días	Inicio/Final	Horas/Jornada
Matadero Belchi	Porcino.	L,M,X,J,V	6.30/13.30	7 h
Matadero EL Pozo	Porcino.	L,M,X,J,V	5.30/00.30	19 h
Matadero Mercamurcia	Porcino, vacuno, ovino, caprino.	L,M,X,J,V	L 4.30/14.00-15.30/18.30 M,X,J 5.30/14.00 V 5.30/14.00-15.30/18.30	L 12.30 h M,X,J 8.30 h V 11.30 h
Matadero Bernardino Perona	Porcino, ovino, caprino.	L,M,X,J,V	L 4.30/14.00-15.30/17.30 M,X,J 4.30/14.00 V 5.30/14.00	L 11.30 h M,X,J 9.30 h V 8.30 h
Matadero Cabezo de la Plata	Porcino, vacuno, ovino, caprino.	L,M,X,J,V	L 4.30/14.00-15.30/20.30 M,X,V 5.30/14.00 J 5.30/14.00-15.30/20.30	L 14.30 h M,X,V 8.30 h J 13.30 h
Matadero Pujante	Aves.	L,M,X,J,V	23.00/6.30	7.30 h
Lonjas de Pescado Alcantarilla y Murcia	Productos pesca frescos y congelados.	L,M,X,J,V	19.00/23.00	4h

Mataderos Área II.

En este Área existen 4 establecimientos mataderos: 2 mataderos de aves (Hijos de Lino Baños y Jose Martínez Agüera), 1 de bovino y ovino-caprino (Murgaca) y 1 de bovino y ovino-caprino, equino y porcino (Torrepacheco). Todos ellos están supervisados durante toda su jornada laboral por un director veterinario o inspector veterinario (según asignación). Destacamos que dos de ellos desarrollan jornada completa incrementada, varios días a la semana con jornada de tarde.

Mataderos Área III.

Los mataderos existentes en este Área tienen las características de semi-industrializados, considerándose dos de ellos de especial relevancia, debido al volumen de sacrificio así como al riesgo sanitario asociado a las especies sacrificadas.

En la siguiente tabla se describen los mataderos existentes, con indicación de las especies de sacrificio y horario aproximado de trabajo con objeto de valorar el reparto de recursos humanos disponibles y las necesidades creadas de servicio permanente:

Matadero	Especie	Días	Inicio/Final	Horas/Jornada
Matadero Grupo Alimentario de Lorca	Bovino, porcino.	L,M,X,J,V	L 4.30/14.00 M,X,J,V 5.30/14.00	L 9.30 h M,X,J,V 8.30 h
Matadero Escamusa	Porcino.	L,M,X,J,V	7.00/11.30	4.30 h
Matadero Matosa	Ovino, caprino.	L,M,X,J,V	5.30/14.30	9 h
Lonja de Águilas	Productos de la pesca.	L,M,X,J,V	18.00/20.00	2 h

Mataderos Área IV.

Los mataderos asignados a esta Área son un total de cinco.

Son mataderos pequeños y atomizados por lo que no se llega a cubrir de forma continua la jornada laboral diaria de un inspector veterinario de matadero, por lo que las inspecciones en matadero afectan al desarrollo de las jornadas de trabajo asignadas en esta Área:

Matadero	Especie	Días	Inicio/Final	Horas/Jornada
Matadero Bernal, S.L.	Aves.	L,J	23.45/4.00	4.15 h
Matadero Bernal, S.L.	Conejos.	L,M,X	14.45/18.15	3.30 h
Juan Gazquez Fernández	Conejos.	L,M,X,j	14.45/18.15	3.30 h
Antonio y Benjamín Pérez Martínez CB	Conejos.	L,M,X,J	14.45/18.15	3.30 h
Embutidos La Cruz, S.L.	Porcino.	L,X	6.00/10.30	4.30 h
Hermanos Escamez, S.L.	Porcino.	L,M,X,J,V	5.00/13.30	8.30 h

Mataderos Área V.

Los mataderos en este Área tienen en líneas generales las características de ser no industrializados, teniendo como actividad principal el dar servicio de faenado de especies de abasto como son ovino, caprino y porcino al sector cárnico de la comarca.

Esta premisa determina que sean mataderos artesanales, es decir, poco industrializados en la mayoría, con equipos obsoletos que han de hacer verdaderos esfuerzos para adaptarse a la normativa reflejada en el paquete de higiene:

Matadero	Especie	Días	Inicio/Final	Horas/Jornada
Matadero de Jumilla	Ovino, caprino	L,M,X	L 8.00/15.00 M 8.00/12.00 X 10.00/13.00	L 7.00 h M 4.00 h X 3.00 h
Matadero Gilar (Jumilla)	Porcino	J	8.00/15.00	7.00 h
Matadero Gremio de Carniceros de Yecla, S.L.	Ovino, caprino	L,M,X	8.00/13.00	5.00 h

Mataderos Área VI.

En éste área, sólo existe un matadero de especie porcina con sala de despiece anexa, donde desempeña sus funciones la única plaza de director veterinario de matadero (DM) existente en el Área, que desarrolla la jornada completa todos los días de la semana:

Matadero	Especie	Días	Inicio/Final	Horas/Jornada
Matadero CARCISAL	Porcino	L,M,X,J,V	L 4.00/12.30	L 8.30 h
			M,X,J,V 5.00/13.30	M,X,J,V 8.30 h

1.5.5. Normativa que regula la salud pública, sanidad animal, bienestar animal y seguridad alimentaria.

Entre las diferentes facetas de información que necesitamos las personas que trabajamos en salud pública, una en constante dinamismo es la faceta legislativa. En el Anexo I exponemos cada norma legal vigente, una estructura concisa y suficientemente ilustrativa de los conceptos en ella expuestos, de modo que principalmente los inspectores de salud pública y los técnicos de salud pública puedan identificar su rango, ámbito de aplicación y actividad o alimento por ella regulada. En ella incluimos Reglamentos Comunitarios Europeos publicados en el Diario Oficial Unión Europea, D.O.U.E (Rgto. CE.), Leyes (LE), Reales Decretos (R.D), Decretos (D), Órdenes Ministeriales (O), Corrección de errores (C), Circulares (CIR), Reglamentaciones Técnico-Sanitaria (R.T.S.) y Resoluciones (R)⁸⁰.

En relación a la CE de 1978 cabe resaltar que el art. 43 establece el derecho de los ciudadanos a la salud, siendo los poderes públicos los responsables de su defensa. Tales principios han sido desarrollados mediante la Ley 14/86 general de sanidad que entre otros, se fijan los objetivos de la veterinaria de salud pública.

El art. 51 señala la obligación de los poderes públicos de defender a los consumidores y usuarios. En aplicación del mismo fue aprobada la Ley 26/84 General de defensa de consumidores y usuarios.

El clima de alarma social creado por el denominado “síndrome de la colza” dio origen no solo a una fuerte sensibilización social, sino también al desencadenamiento de acciones legislativas destinadas al establecimiento de un plan de medidas urgentes en materia de defensa de la salud de los consumidores, cuyo más importante fruto fue el Real Decreto nº 1945/83 por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la protección agroalimentaria. Con el objetivo básico de delimitar obligaciones y responsabilidades para evitar indefensiones individuales o colectivas ante el fraude, la adulteración, el abuso o la negligencia.

Para ello el RD nº 1945/83 tipifica las infracciones en sanitarias, en materia de protección al consumidor y en materia de la defensa de la calidad de las producciones alimentarias.

Resultan especialmente importantes los art. 13, 14, 15 y 16 todavía vigentes en los que se regula la sistemática de la inspección, obligaciones de los inspeccionados, toma de muestras y análisis de muestras.

Estas normas se denominan en su mayoría reglamentaciones técnico-sanitarias y están promulgadas antes de la aparición de los Reglamentos de Higiene, e incluso algunas de ellas antes del ingreso de España en la CEE. Sin embargo, en la actualidad no todas han sido derogadas y por lo tanto continúan vigentes, siempre y cuando no establezcan criterios contrarios a la legislación comunitaria actual.

Las RTS de carácter sectorial, publicadas con rango de real decreto, recogen la procedencia de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, condiciones técnicas y sanitarias, normas microbiológicas, régimen sancionador, etc.

También nos encontramos con las normas de calidad (NCAs) de carácter vertical, plasmadas en forma de orden ministerial y también de carácter nacional.

A nivel nacional existe normativa relativa a alimentos estimulantes y derivados, azúcares y derivados, bebidas alcohólicas, bebidas refrescantes, aguas de bebida envasadas, caldos y sopas, grasas comestibles, harinas, condimentos y especias, alimentos dietéticos o especiales, hortalizas, verduras, frutas y derivados, cereales y derivados, helados, etc.

Debido a la cantidad de legislación europea, nacional y de la Comunidad Autónoma de la RM con la que un inspector de salud pública de la Región de Murcia ha de estar en contacto, la legislación que a continuación exponemos la hemos clasificado en función de las distintas materias para su mejor comprensión: Ver Anexo I.

1.5.6. Categorización del riesgo de establecimientos alimentarios de la Región de Murcia.

La categorización del riesgo se realiza de forma operativa por las CCAA, siguiendo las directrices genéricas marcadas por el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015 de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Cada Comunidad Autónoma incluye en sus programas de Control Oficial un sistema de categorización de los riesgos que garantizan que los Controles Oficiales se llevan a cabo en función de un análisis de riesgo.

Los sistemas de categorización del riesgo utilizados siguen criterios contrastados de uso a nivel internacional. Esta categorización incluye la valoración de muchos factores; información acerca del sector al que pertenecen los establecimientos, tipo de alimento y uso esperado, volumen de la empresa, complejidad del proceso, población de destino, evaluación de sus sistemas de autocontrol, condiciones higiénico-sanitarias, cumplimiento y colaboración previo por parte del establecimiento, implantación de sistemas de calidad certificados, etc. para finalmente determinar la frecuencia y priorización de los controles.

De forma general, esta categorización del riesgo incluye un baremo de los establecimientos basado en la puntuación de una serie de factores, que cada Comunidad Autónoma ha establecido de forma diferente.

Con la puntuación obtenida se clasifica el establecimiento en base al riesgo y se asignan las frecuencias de los Controles Oficiales a realizar.

En la Región de Murcia los criterios de categorización de riesgos usados para la programación del Control Oficial dentro del ámbito de la salud pública son los mismos para todo tipo de establecimientos (no distingue entre tipos de establecimiento) y establece tres criterios de baremación del riesgo:

1. Riesgo en función de la actividad (escala numérica de 1 a 10).
2. Riesgo en función del historial (escala numérica de 1 a 5).
3. Valoración del cumplimiento (escala numérica de 1 a 5).

1.5.7. Ejecución del Control Oficial en establecimientos o industrias alimentarias (excluidos establecimientos mataderos).

Podemos destacar entre las actividades por las que se genera un expediente de inspección, las siguientes⁸¹:

Inscripción inicial del establecimiento, cambios de titularidad, cambios de domicilio tanto en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos como en las Autorizaciones Autonómicas, bajas, SCIRIs (sistema coordinado rápido de información), denuncias, decomisos, inspecciones programadas, brotes, etc.

1.5.7.1. Actividades de Control Oficial y actuaciones del inspector de salud pública.

Las actividades de Control Oficial siguen lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento Nº 882/2004, clasificándose en:

- a. Visitas de control; inspección o auditoría.
- b. Visitas de toma de muestras y análisis.

Las visitas de control pueden ser de inspección o de auditoría. Cada Comunidad Autónoma tiene establecido su sistema para efectuar el Control Oficial, combinando sistemas de inspección y/o auditoría, o bien empleando uno de los dos sistemas.

- Actuaciones del inspector de salud pública:

➤ Antes de la visita de inspección al establecimiento o industria alimentaria de la Región de Murcia:

1. Búsqueda de bibliografía y legislación en relación al motivo de la visita y se prepara la documentación que se puede necesitar comprobar o consultar durante la inspección.
2. Antes de la salida de inspección es conveniente revisar el expediente del establecimiento en cuestión y sus antecedentes (nº de visitas realizadas, deficiencias, sanciones, etc.) para tener una valoración previa.
3. Revisar el material necesario (medios materiales) para realizar una inspección reglada al establecimiento:
 - Actas de inspección (por triplicado, llevar nº suficiente),

- Bolígrafos.
- Protocolo en caso de existir.
- Envases estériles (el envase adecuado a la cantidad de producto que se necesita para la toma de muestra).
- Rotulador o similar resistente al agua e indeleble al plástico o etiquetas adhesivas.
- Bolsas oficiales y precintos clip-rip (porque llevan sistema de cierre inviolable) para acondicionar y precintar los ejemplares de la muestra oficial (en la actualidad los precintos son de color rojo, verde y amarillo y no hay color establecido para los distintos ejemplares de la toma de muestra oficial, al igual que tampoco hay color establecido de entrega de la copia del acta al interesado).
- Cámara de fotos.
- Cuaderno para anotar datos o realizar cálculos.
- Teléfonos de interés (servicios centrales, coordinador, compañeros, etc.).
- Teléfono móvil si se dispone de él.
- Algún utensilio para coger la muestra o abrir envases; espátula, sacacorchos, tijeras, abrelatas, cuchillos, etc.
- Guantes estériles.
- Por si se necesitase realizar una inmovilización cautelar; cinta de precinto oficial, lacre, mechero y sello de bronce.
- Termómetro.
- Neveras con acumuladores de frío.
- Torundas estériles.
- En la preparación del material de recogida, se tiene en cuenta si el traslado de las muestras al laboratorio puede hacerse a Tª ambiente o si es necesario hacerlo en condiciones de refrigeración o congelación y debemos respetar las condiciones expresadas en el etiquetado del producto involucrado en la visita de inspección.

- Durante la visita de inspección al establecimiento o industria alimentaria de la Región de Murcia:

Una vez personado en el establecimiento el inspector de salud pública se presenta y se acredita mediante el carné de inspector u orden de nombramiento. Solicita ser recibido por el responsable del establecimiento y en su defecto la persona encargada, informándole del motivo de la inspección (denuncia, informe de apertura, TM, investigación de caso o brote, etc.).

La ejecución de la visita se realizará conforme al protocolo normalizado correspondiente.

El protocolo puede ser genérico de 1º nivel referido a las condiciones generales de higiene, específico de 2º nivel según el tipo de industria o establecimiento a inspeccionar (que se procesaran posteriormente mediante programa informático SISAZ) y protocolo de 3º nivel para la concesión de autorizaciones y convalidaciones.

Se tendrá en cuenta el principio de flexibilidad a la hora de aplicar la normativa en las diferentes empresas, en cuanto a volumen, riesgo y realizando una identificación correcta de riesgos y de medidas de control, verificación de su ejecución y si procede su validación.

Debemos realizar durante la visita una identificación de peligros en cada proceso, así como una comprobación de que están llevando a cabo el programa de prerrequisitos para establecimientos con estructura no industrial y comprobación del programa de autocontrol APPCC en establecimientos con estructura industrial.

Se procederá a una posible toma de muestras para determinación del riesgo en caso de que el inspector lo considere necesario. Los datos que aparecen en una bolsa oficial de TM son los necesarios para identificar correctamente el ejemplar de dicha muestra:

- Nº acta.
- Fecha y hora.
- Nº de precinto.
- Lugar de actuación (empresa y dirección).
- Tipo de análisis que se va a efectuar y que se especifica marcando casilla de original/ contradictorio/dirimente.
- Toma de muestra de: Alimento o bebida.
- Con asistencia de, en concepto de, con DNI Nº (datos de la persona que actúa como testigo: nombre, apellidos y DNI).
- Firma del inspector y del interesado.

Una vez finalizada la inspección correspondiente, realizamos un informe de la misma mediante el levantamiento de acta, a la que se adjuntan los documentos solicitados durante la inspección que consideremos necesarios, haciendo constar en el cuerpo de la misma, el motivo de la visita, tipo de establecimiento y actividades que realiza y si presenta autorizaciones, así como una descripción breve, sí procede, de los hechos a inspeccionar y una descripción detallada del asunto, de forma que se responda a las preguntas ¿qué ha ocurrido?, ¿cómo? y a ¿quién?.

A continuación en el cuerpo de la misma se continuará con la descripción de las deficiencias encontradas durante la visita y se indicará medidas correctoras para la subsanación de las mismas.

- Cuando durante la visita de inspección se comprueba que el establecimiento reúne condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y no se observen deficiencias que impidan el normal desarrollo de la actividad, se realizará durante la visita de inspección un “informe favorable” haciéndolo constar en el acta y significará que la siguiente visita se realizará según corresponda al “Plan Autonómico del SSAYZ de la DGSP de la CSyPS”.
- Cuando el establecimiento presente deficiencias leves con bajo riesgo sanitario, se emitirá durante la visita de inspección un informe favorable condicionado haciéndolo constar en acta y se indicará en la misma las medidas correctoras a realizar. Las medidas correctoras que se determinen serán comprobadas en la siguiente visita según “Plan Autonómico del SSAYZ de la DGSP de la CSyPS”.
- Cuando el establecimiento presente informe desfavorable por deficiencias graves se hará constar en acta y se definirán medidas correctoras y plazo de aplicación completando además el protocolo “Informe de la inspección” que acompañará al ejemplar del acta que queda en poder de SSAYZ. Se propondrá nueva visita de control de verificación específica y posible apercibimiento y/o medidas especiales.
- Cuando el establecimiento presente deficiencias muy graves o reiteradas, se emitirá informe desfavorable mediante acta y se definirán medidas correctoras y plazo de aplicación completando además el protocolo “Informe de la Inspección” que acompañará al ejemplar del acta que queda en poder de SSAYZ y propuesta de apercibimiento o de incoación de expediente sancionador.
- Cuando el establecimiento presente deficiencias muy graves que suponen un riesgo inminente se emitirá Informe desfavorable mediante acta y se definen medidas correctoras y plazo de aplicación proponiendo nueva visita de control y propuesta medidas especiales, cautelares (de cese / decomiso) y en su caso expediente sancionador, SCIRI (comunicación en red de alerta) o inclusive retirada de la Autorización Sanitaria.

- Después de la visita de inspección al establecimiento o industria alimentaria de la Región de Murcia: Supervisión.

La supervisión del Control Oficial constituye una herramienta para verificar la eficacia de los Controles Oficiales y es entendida como el conjunto de actividades realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre todas las actividades de Control Oficial, con el objeto de verificar el buen funcionamiento interno del mismo.

La supervisión de los Controles Oficiales realizados sobre los establecimientos alimentarios se aborda de forma global, siendo aplicable de la misma manera en todos los programas de Control Oficial. Por ello, en esta sección, la verificación del Control Oficial se describe de manera general y no programa a programa.

La supervisión se caracteriza porque:

Es realizada por la propia unidad (SSAyZ) sobre sus propios inspectores.

Se realiza de forma continua a lo largo del año.

Participan en ella todos los implicados en el Control Oficial.

En la tabla siguiente mostramos las diferencias que existen entre la supervisión y la auditoría del Control Oficial:

	Supervisión	Auditoría
Objeto	Cumplimiento de planes y procedimientos.	Mejora de la eficacia e idoneidad.
Elemento a estudiar	Individuos, estructura de las unidades, Jefes.	Sistemas, procesos.
Cobertura	Amplia.	Muestreo.
Conclusiones	Específicas.	Generales.
Frecuencia	Frecuente.	Cada 2-5 años.

Los objetivos de la supervisión del Control Oficial son:

1. Buscar una mayor homogeneidad de los Controles Oficiales.
2. Detectar posibles carencias en el sistema de Control Oficial.
3. Mejorar la calidad y la eficacia de los Controles Oficiales introduciendo planes de mejora ante las deficiencias detectadas.

4. Proporcionar confianza de que los sistemas de control están funcionando, tanto a la propia administración como a los consumidores.

5. Dar cumplimiento a la legislación comunitaria vigente.

Por parte de las CCAA se realizará anualmente un plan de supervisión, en el que se detalle el número de supervisiones programadas para ese año y las prioridades de actuación.

La unidad responsable de la elaboración de este Plan será también la responsable del mantenimiento y control de la información relativa a las supervisiones realizadas.

Se deberán supervisar todas las unidades en base a una priorización del riesgo asociada a la correcta realización de los Controles Oficiales. A modo de ejemplo, para valorar el riesgo se tendrá en cuenta la existencia de RRHH suficientes, existencia de procedimientos, formación previa, etc.

En cada supervisión se distinguen las siguientes etapas:

1. Verificación documental.

Se comprobará que todos los inspectores tienen acceso a toda la documentación necesaria para el ejercicio de su trabajo.

También se comprobarán los informes y actas existentes mediante la selección al azar de un nº representativo de informes.

2. Comprobación de la/s actividad/es.

Se comprobará que las actividades realizadas coinciden con las planteadas. Esta comprobación se realizará en la propia oficina y, en su caso, se completará con inspecciones in situ a establecimientos alimentarios.

3. Informe.

Se realizará por el equipo supervisor un informe detallado, indicando las no conformidades detectadas y las medidas correctoras que se proponen. Se proporcionará una copia de dicho informe a la unidad supervisada que es el servicio de inspección del Área correspondiente y a la unidad responsable de la supervisión a nivel de la CCAA, el SSAYZ de la DGSP de la CSyPS de la CARM.

Aspectos a valorar en la supervisión.

En cada supervisión se podrá valorar la actuación correcta de los inspectores oficiales frente a los siguientes aspectos:

1. Formación del personal.

- El conocimiento de la legislación de aplicación y de los sistemas de autocontrol.
- La asistencia a actividades formativas del personal.

- La aptitud del personal.
2. Procedimientos documentados.
- La disponibilidad de los procedimientos, directrices y modelos.
 - La correcta aplicación de los procedimientos, directrices y modelos.
3. Ejecución del Control Oficial.
- El cumplimiento de los planes de inspección y de los plazos marcados.
 - La elaboración de informes, su ajuste a los criterios o modelos establecidos y su correcta cumplimentación.
 - La difusión de los informes y documentación que proceda a quien corresponda.
 - El archivo adecuado de documentación relativa a Controles Oficiales.
 - El empleo correcto de los soportes informáticos existentes.
4. Adopción de medidas correctoras.
- La detección y adecuada clasificación de incumplimientos.
 - La propuesta de adopción de medidas adecuadas ante la detección de incumplimientos.
 - La puesta en marcha de los mecanismos para la tramitación de expedientes sancionadores y propuestas de suspensión de establecimientos, en caso necesario.
5. Seguimiento de medidas correctoras.
- El seguimiento de medidas adoptadas en los plazos que se establezcan.
 - La evaluación correcta de la eficacia de las medidas correctivas aplicadas por la empresa.
 - El registro de medidas adoptadas ante incumplimientos y su seguimiento.
 - La adopción de medidas adicionales de mayor gravedad cuando no se cumplan los plazos o no se adopten las medidas.

Informe anual de la actividad de supervisión del Control Oficial.

Para la elaboración del informe anual de Control Oficial, se detallará el número de supervisiones programadas y realizadas. Las supervisiones se clasifican atendiendo a las funciones desempeñadas por el personal de inspectores veterinarios y farmacéuticos de establecimientos alimentarios de Área e inspectores veterinarios oficiales de los mataderos.

Para evaluar el resultado de las supervisiones realizadas, se detalla por un lado, el número de supervisiones conformes al 100% y por otro, para las supervisiones con no conformidades, se detallarán los motivos de las no conformidades detectadas.

En el SSAyZ de la DGSP de la CARM la supervisión del Control Oficial se lleva a cabo documentalmente o mediante visita “in situ” a los establecimientos⁸²:

Supervisión documental.

En una primera fase sobre el informe de la inspección, bien directamente sobre el documento escrito o sobre soporte informático (SISAZ), el coordinador supervisará:

- Los expedientes en los que se indican medidas correctora acordes con el establecimiento, a fin de contrastar la eficacia de éstas.
- Los expedientes propuestos para medidas especiales y apercibimientos.
- Los expedientes informados favorablemente a través de soporte informático o documentalmente si así se programa.

Durante la supervisión se podrán modificar las propuestas y no conformidades que se comunicarán al inspector.

En una segunda fase los técnicos encargados en servicios centrales, supervisarán las inspecciones realizadas a los establecimientos propuestos para medidas especiales y aquellas que indique el programa. El jefe del SSAyZ supervisará documentalmente los expedientes propuestos para medidas especiales y aquellos que en función de riesgo se determine, o como consecuencia de una auditoria.

Supervisión “in situ”.

Se supervisarán los Controles Oficiales realizados en establecimientos según se indique en el programa. La periodicidad se establece en función del riesgo. Esta supervisión la realizarán los coordinadores en una primera fase preferentemente en establecimientos en los que se han indicado medidas correctoras, acompañando al inspector que realizó la anterior visita. El objeto es comprobar que las deficiencias detectadas y las medidas correctoras propuestas son adecuadas a la realidad del establecimiento. En una segunda fase la realizarán los técnicos encargados, acompañando al coordinador de área. Se supervisaran los establecimientos con deficiencias según marque la programación del SSAyZ de la DGSP de la CSyPS. En todas las supervisiones se hará constar la fecha y firma, y la conformidad o no (fundamentada) a las propuestas.

- Auditorías a establecimientos o empresas alimentarias.

El objeto de una auditoría a un establecimiento o empresa alimentaria es mejorar la eficacia e idoneidad del establecimiento, estudiando los sistemas u procesos del establecimiento. De la auditoría extraemos conclusiones generales y se debe efectuar cada 2-5 años.

Las fases de una auditoría a una empresa alimentaria son las siguientes:

1. Contacto inicial.
2. Preparación de la auditoría.
3. Reunión inicial.
4. Auditoría en planta.
5. Redacción de las no conformidades.
6. Evaluación de resultados y reunión de cierre.
7. Informe final.

1. Contacto inicial.

Se comunicará al auditado el alcance y características de la auditoría, objetivos, equipo de auditores, calendario y se solicitará la documentación sobre el programa de autocontrol: APPCC, prerrequisitos, plan distribución plantas, especificaciones, diagrama de flujo.

2. Preparación (plan auditorías) de la auditoría:

Consiste en:

2.1. Disponer de los documentos de referencia: Check-list, registro de no conformidades, formato de elaboración de informes.

2.2. Concretar las unidades o procesos que van a ser auditados:

Realizaremos un cronograma de visitas y determinaremos las personas que deberán ser entrevistadas.

Estudiar la documentación sobre el programa de autocontrol.

3. Reunión inicial:

- Presentar el equipo.
- Clarificar el alcance de la auditoria, que norma y sobre qué línea o producto se realiza.
- Explicar cronograma, horarios.
- Explicar el método de transmitirles las no conformidades (metodología).
- Confirmar la disponibilidad de un local o espacio.
- Reunión con el grupo responsable de autocontrol.
- El porqué de su diseño.
- Qué peligros se han considerado.
- Cómo se ha evaluado el riesgo (probabilidad/gravedad).
- Cuáles son los puntos de control crítico.
- Comunicarles que personas van a ser entrevistadas y las fechas de encuentros.
- Acordar la reunión de cierre e interlocutores para comunicar las no conformidades.

4. Visita en planta:

Hacerse acompañar de los responsables de calidad.

Realizar las entrevistas abiertas a las personas adecuadas, comprobar los registros y observar el desarrollo de la actividad. Para finalizar, verificar con evidencias (técnicas de auditoría).

Utilizar el listado de comprobación (checklist).

Plantear supuestos.

Escuchar.

5. Comunicar las no conformidades “in situ” y explicarlas, asegurándose que han sido debidamente comprendidas.

Si durante la ejecución de la auditoria, se pusieran de manifiesto deficiencias graves o muy graves que comprometieran la seguridad de los productos o la salud de los consumidores, se procederá según los criterios expuestos para la inspección de Control Oficial, con el levantamiento de acta correspondiente.

6. Reunión de cierre (mismo día de visita en planta).ç+

Acordar el plazo de que dispone el auditado para presentar el plan de acción para realizar las medidas correctoras.

7. Informe final:

- Relacionar los responsables de calidad que han asistido a la auditoría y los componentes del equipo auditor.
- Describir el alcance de la auditoría (procesos y productos).
- Referir el periodo analizado, lugar y fechas.
- Relacionar las “no conformidades”.
- Principio que se incumple.
- Evidencia objetiva: qué, dónde y por qué.
- Clasificación de la no conformidad.
- Elaborar una relación de conclusiones, claras, basadas en evidencias objetivas que hacen referencia a los puntos en los que el sistema es eficaz (puntos fuertes) y a las “no conformidades” (puntos débiles) en los que el proceso no es eficaz o totalmente eficaz. Mediante estas conclusiones, se evaluará el grado de conformidad del sistema de gestión, su implantación y su validez o no para conseguir los objetivos marcados y su capacidad para asegurar la mejora continua (oportunidades de mejora).
- Firmas.

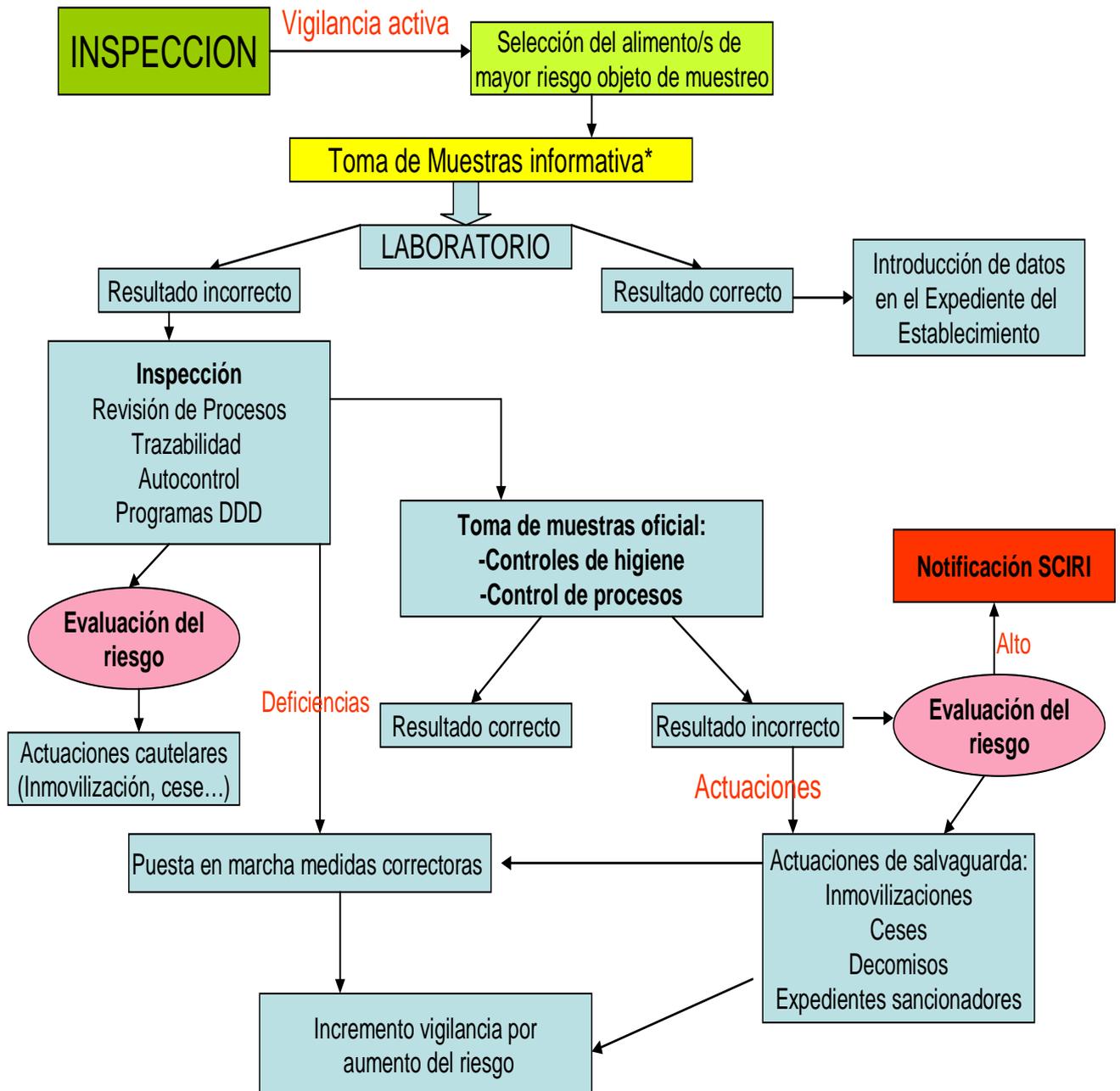
8. Seguimiento de la auditoría.

Su objeto es comprobar la adopción de las medidas del plan de acción y su eficacia, auditando en periodo breve. Si son efectivas: Se procederá al cierre del plan acción.

- Toma de muestras y análisis.

Diagrama de actuaciones en la toma de muestras.

DIAGRAMA DE ACTUACIONES EN LA TOMA DE MUESTRAS



Tratamientos de conservación empleados en la industria alimentaria y microorganismos patógenos que pueden sobrevivir a ellos.

- Tratamientos por calor.

-Pasterización:

Método VAT: 63-65° C durante 30 segundos.

Método HTST: 72-75° C durante 15 segundos.

-Leche UHT: 138-145° C durante 2 segundos.

Sobreviven al VAT: E. coli, Listeria, Staphylococcus, Bacillus cereus, Mycobacterium avium y Clostridium Spp.

Sobreviven al HTST: Algunos Bacillus, alguna Listeria, varios E. coli, bastantes Bacillus los Clostridium y las toxinas estafilocócicas.

-Desecación:

Sobreviven: E. coli, algunas Salmonelas, Enterobacter sakazakii, Brucella spp.

Tratamientos por frío.

-Congelación convencional (-30° C).

Sobreviven: Los Norovirus, algunas Salmonellas (S. Seftemberg), L. monocytogenes.

-Congelación casera: Los anteriores, E. coli, Campylobacter spp.

Acidificación del medio.

Por empleo de ácidos o por formación de estos tras fermentaciones.

Sobreviven: Hasta Ph 2 E. coli, hasta Ph 3 Norovirus y Listeria.

Salazones.

Concentraciones de sal toleradas.

Sobreviven: Hasta 8% de ClNa Listeria, hasta 5% de ClNa E. coli (Comparativa: Las concentraciones de sal al 3% son incomibles desde el punto de vista organoléptico).

Condiciones de remisión de muestras al laboratorio.

Las muestras deberán mantenerse acondicionadas en nevera isoterma con acumuladores de frío, y se remitirán una vez tomadas al laboratorio de referencia de la Dirección General de Salud Pública.

Deberán entregarse y registrarse en laboratorio como muy tarde los “miércoles antes de las 12.00 h.” y con “24-36 h” como máximo de mantenimiento en refrigeración después del muestreo.

Se está elaborando un documento (Anexo 1) que recoge los datos de supervivencia y multiplicación de los patógenos estudiados a los tratamientos tecnológicos de fabricación y conservación más comunes.

Los recipientes que contengan las muestras irán debidamente, identificados haciendo constar como mínimo los siguientes datos:

- Número del acta y fecha de la recogida.
- Tipo de alimento.
- El/los patógeno/s a investigar.

El acta debe reflejar al menos los siguientes datos relativos al alimento:

- Tipo de alimento, establecimiento donde se recoge, nombre comercial, lote y fecha de consumo preferente.
- Tipo de establecimiento donde se recoge.
- Características del procesado, envasado y conservación requeridas.

Las muestras tomadas en mataderos para la determinación de Salmonella y Listeria podrán mantenerse congeladas ya que la técnica diagnóstica empleada es una PCR.

Estas muestras, aunque no requieren recipientes de seguridad para su traslado, se recogerán semanalmente en la Consejería.

Control sospechoso y control aleatorio o dirigido.

La toma de muestras para análisis en el marco de un programa de control puede ser reglamentaria o prospectiva, dependiendo del tipo de control que se lleve a cabo. Así, pueden considerarse dos posibilidades:

El control sospechoso se lleva a cabo cuando existe información previa, debido a alertas o incumplimientos anteriores, lo que hace que el establecimiento en cuestión sea objeto de un control prioritario.

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015. En este caso, se realiza un muestreo reglamentario, siguiendo el procedimiento de toma de muestras establecido en el RD nº 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria.

El control aleatorio o dirigido se lleva a cabo cuando no existe información que haga sospechar la existencia de incumplimientos en los establecimientos seleccionados, dirigiéndose el control hacia los puntos a muestrear en los programas de Control Oficial de cada CCAA y de acuerdo con los sectores y fases establecidos en el Plan Nacional de Control Oficial.

En estos casos lo más frecuente es un muestreo prospectivo, con vistas a obtener información sobre la situación de los productos y establecer las oportunas prioridades en sucesivos programas de control, aunque también se puede realizar un muestreo reglamentario. Hay que aclarar que la mención “dirigido” no implica ningún tipo de sospecha, sino que el muestreo en un determinado producto, fase o sector es simplemente el fruto de la priorización realizada por parte de la Comunidad Autónoma correspondiente.

1.5.7.2. Medidas de ejecución nacionales.

Puesto que la ejecución del Control Oficial es competencia de las Comunidades Autónomas, cada una adopta las medidas que tiene establecidas en sus procedimientos, siempre de acuerdo con la legislación vigente.

De manera genérica las posibles medidas a adoptar ante incumplimientos, dependiendo de la fase en la que se realiza la toma de muestras y teniendo en cuenta la naturaleza del peligro, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional e internacional.

Las medidas adoptadas se pueden clasificar en medidas adoptadas sobre el establecimiento (propuesta de apertura de expediente, suspensión cautelar de la actividad), sobre los productos (activación de una alerta, retirada del mercado del producto afectado) y otras medidas.

- Medidas que se pueden adoptar sobre el establecimiento:

Las medidas a adoptar sobre el establecimiento como consecuencia de una actividad de control pueden ser:

- Propuesta de apertura de expediente sancionador, cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública imputable al establecimiento y en los casos en que por la Autoridad Competente se estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico.
- Suspensión de la actividad, cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública imputable al establecimiento y en los casos en que por la Autoridad Competente se estime necesario. La suspensión podrá ser limitada en el tiempo y condicionada a la adopción de las pertinentes acciones correctoras o con carácter definitivo.

- Medidas que se pueden adoptar sobre los productos:

Con carácter general y si ello es posible, si el incumplimiento es detectado en un muestreo prospectivo, se procede a la inmovilización cautelar de los productos afectados a la espera de confirmar el resultado mediante una nueva toma de muestras reglamentaria. Una vez confirmado el incumplimiento las medidas adoptadas sobre los productos pueden ser:

- Retirada del mercado del producto afectado: Cuando se detecta un incumplimiento ligado al producto, en primer lugar se procede a determinar con exactitud qué cantidad de producto se encuentra afectado.

Para ello se emplean datos como el número de lote, la naturaleza del producto, la caducidad o datos de trazabilidad que permitan conocer qué ingredientes o productos se encuentran en las mismas condiciones y por tanto presentan el mismo riesgo para la salud pública.

Una vez definidos los productos afectados, se deben retirar del mercado la totalidad de éstos, estableciendo los mecanismos necesarios para ello. A continuación, se deberá tomar la decisión sobre el destino final de los productos retirados del mercado:

- Reexpedición a origen.
- Decomiso.
- Destrucción.
- Empleo para otros fines distintos de la alimentación humana.
- Activación de una alerta a través del SCIRI.

En los casos en que la distribución de los productos afectados se ha producido fuera del ámbito de la comunidad autónoma que lo detecta, ésta comunica mediante el formato establecido a la AESAN toda la información disponible para localizar los productos.

A continuación la AESAN valorará si la alerta debe tramitarse a través de la Red de Alerta Nacional (SCIRI), Comunitaria (RASFF) o ambas.

La decisión sobre qué medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación en caso de detección de incumplimientos ligados al producto, depende en gran medida de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el incumplimiento:

a) Incumplimiento detectado en fase elaborador/envasador:

Se procede según lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 178/2002: la empresa procederá inmediatamente a la retirada del producto no apto del mercado, comprometiéndose a recuperarlo en el caso de que el producto ya no esté bajo su control inmediato. Así mismo, informará a las Autoridades Competentes de las medidas adoptadas.

La retirada del mercado, en función de cual haya sido el riesgo detectado, podrá requerir un estudio en profundidad de la trazabilidad hacia delante y hacia atrás en caso necesario, con vistas a localizar la posible distribución en el mercado de productos afectados.

En caso de que el producto haya sido distribuido a otras CCAA, EEMM o terceros países, se procederá a la notificación del riesgo a la Comisión a través del Sistema de Alerta Rápida.

Además, generalmente se procede a revisar las condiciones generales de higiene del establecimiento y el sistema de autocontrol de la empresa para comprobar si el peligro detectado se encontraba bajo control, y se valora la necesidad de la adopción de medidas adicionales sobre el establecimiento.

b) Incumplimiento detectado en fase almacenista, distribuidor y minorista:

Se actuará de distinta forma en función de si los productos están elaborados o envasados en la misma Comunidad Autónoma o han sido elaborados o envasados en otra CA.

En productos elaborados en industrias ubicadas en la propia CCAA y en el propio establecimiento se realizan actuaciones sobre el producto si ello es posible, como la existencia de mercancía, localización del mismo lote, etc. Incluye en este caso las actuaciones de la retirada del mercado y/o la activación de una alerta, de igual forma que en el punto anterior.

En el establecimiento elaborador/envasador se realizan también las correspondientes averiguaciones si se considera pertinente, también de acuerdo con lo indicado en el punto anterior.

En productos elaborados en industrias no ubicadas en la CCAA se procede de igual forma que en el punto anterior en el establecimiento en que se ha detectado el incumplimiento. Se comunica a la Comunidad Autónoma de origen para que lleve a cabo las actuaciones oportunas en el establecimiento elaborador/envasador, de acuerdo con el punto anterior.

Además, dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, se podrán adoptar otras medidas diferentes de las ya mencionadas, como por ejemplo:

- Apercibimiento o requerimiento de corrección de deficiencias.

En el caso de muestras no conformes, se pueden adoptar medidas sobre el establecimiento elaborador: Se insta a la empresa a la investigación de las causas que han motivado dicho resultado y a la implantación de las medidas correctoras necesarias, que podrán incluir modificaciones de los procedimientos de autocontrol u otras medidas de control. La eficacia de la implantación de dichas medidas será verificada por el Control Oficial.

- Planificación de nueva visita de control, a fin de comprobar que se han subsanado las deficiencias.

- Otras medidas que las Autoridades Competentes estimen oportuno en función del riesgo detectado y que determine la corrección del incumplimiento.

Respecto a las medidas a adoptar anteriormente mencionadas, ante incumplimientos se pueden dar cuatro situaciones diferentes de incumplimientos:

1. Incumplimientos ligados al establecimiento (programas de inspección y/o auditoría) en los que la seguridad de los productos elaborados o almacenados se ha visto comprometida.
2. Incumplimientos ligados al establecimiento (programas de inspección y/o auditoría) en los que la seguridad de los productos elaborados o almacenados no se ha visto comprometida.

3. Incumplimientos ligados al producto (programas de toma de muestras) de los que el establecimiento es responsable.
4. Incumplimientos ligados al producto (programas de toma de muestras) de los que el establecimiento no es responsable.

1.5.7.3. Infracciones y sanciones en establecimientos o industrias alimentarias (excluidos establecimientos mataderos).

Se define como infracción leve: La no conformidad con la legislación, que no afecta o afecta en grado mínimo a la seguridad alimentaria. Asimismo se considerarán como tales las cometidas por simple negligencia, siempre que la alteración o riesgo sanitario producido fuese de escasa entidad y las que no merezcan calificación de graves o muy graves.

Se define como infracción grave: La no conformidad con la legislación que puede generar un peligro, o comporta un riesgo para la salud pública. Asimismo se considerarán como tales las infracciones leves repetidas de forma continuada.

Se define como infracción muy grave: La no conformidad con la legislación que puede generar un riesgo grave para la salud pública.

Si bien hay que considerar que son las Comunidades Autónomas las que ostentan la capacidad y la competencia para la ejecución de las sanciones frente a las infracciones detectadas, hay que tratar de lograr una mayor homogeneidad de criterios en la clasificación de las infracciones y tratar de conseguir una aplicación más homogénea y efectiva de las sanciones.

En la normativa aplicable en el ámbito de la seguridad e higiene alimentaria con carácter general de directa aplicación en nuestro país (Reglamentos), no se prevé un capítulo de infracciones y sanciones por lo que para depurar las responsabilidades que se pudieran derivar de su incumplimiento, hay que irse al catálogo que se recoge en la Ley 17/2011 de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En la legislación anteriormente mencionada no viene recogida, como es lógico, de forma pormenorizada una tipificación concreta de cada tipo de irregularidad que pueda ser detectada, por lo que la calificación de una infracción concreta como leve, grave o muy grave vendrá determinada por la aplicación de los criterios generales regulados en dichas normas, sin que por lo tanto pueda clasificarse a priori la gravedad de la infracción y por extensión tampoco la sanción que podría llevar aparejada cuya cuantía oscilaría, si aplicamos el artículo 52 de la Ley 17/2011: entre los 20.001 y 600.000 euros para infracciones muy graves; entre 5.001 y 20.000 para las graves y hasta 5.000 para las leves.

El artículo 51.pfo. 1º de la Ley 17/2011; las infracciones se califican como leves, graves o muy graves, 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, generalización de la infracción y reincidencia.

Asimismo, el artículo 51.pfo 1º de la Ley 17/2011; enumera la tipificación de las infracciones sanitarias de forma tan genérica que una misma infracción puede tener cabida en distintos apartados.

También es de aplicación el Real Decreto nº 1945/1983, de 22 de junio por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Para los EA o IA, la clasificación por los inspectores de salud pública de las deficiencias en leves, graves y muy graves, requiere de la valoración técnica particular de cada caso por los inspectores, no puede

realizarse exclusivamente mediante referencias para su normalización, a continuación citamos ejemplos orientativos.

Consideramos deficiencias leves cuando se produce un aseguramiento incompleto de la calidad sanitaria de procesos y productos. Son ejemplos de infracciones leves cuando el programa de autocontrol está incompleto, hay carencias en su monitorización, formación de manipuladores, certificados de manipulación caducados, dotación incompleta de lavamanos, luminarias sin protección y otras de fácil subsanación que el interesado pueda demostrar que ha corregido documentalmente.

Consideramos deficiencias graves cuando hay un no aseguramiento de la calidad de los productos, que lleva aparejado un riesgo moderado para salud. Son ejemplos de deficiencias graves entre otras causas: La falta de autorización del establecimiento que reúne la mayoría de las condiciones precisas, acreditación incompleta o incorrecta de materias primas y productos, inadecuaciones o deterioros en la estructura que no incidan directamente sobre los alimentos, presencia de objetos extraños que dificulten la limpieza, inexistencia, rotura o falta de mantenimiento de los equipos, falta de control de vectores, etc.

Consideramos deficiencias muy graves cuando la deficiencia conlleva un riesgo evidente para salud. Son ejemplos de deficiencias muy graves, la no acreditación del origen de la materia prima y productos, agua no potable, inexistencia o falta de higiene o deterioro de equipos, de utensilios y superficies en contacto con los alimentos, incompatibilidades, malos hábitos de manipulación, desviaciones amplias de las temperaturas y de las condiciones de conservación, capacidad inadecuada de locales, riesgos de contaminación, evidencia de vectores, etc.

Las deficiencias pueden requerir para su control la adopción de medidas cautelares y especiales tales como la retirada de productos, ceses en la actividad, retirada de la autorización sanitaria, incoación de expediente sancionador o notificación por red de alerta a la AESAN.

Una vez establecida la clasificación de las infracciones, se hace necesario llevar a cabo la asignación de las correspondientes sanciones.

En este punto resulta difícil el establecimiento de unas sanciones fijas para cada infracción detectada, ya que por ejemplo, si se trata de una irregularidad consistente en que no existe una correcta limpieza en las instalaciones de un matadero, ello podría entenderse como una infracción leve, si lo consideramos como una simple irregularidad en la observancia de la normativa o en unas condiciones no permitidas (artículo 35.A.1ª Ley 14/86, y artículo 51.1.pto 4 Ley 17/2011), también podría imputarse como infracción grave, si entendemos que se produce por falta de los controles y precauciones exigibles o incumpliendo los requisitos en materia de seguridad alimentaria (artículo 35.B.2ª Ley 14/86, y artículo 51.2.ptos 12 y 18 Ley 17/2011), o incluso como una infracción muy grave, si es que valoramos que ello puede deberse a una acción consciente y deliberada y que de ello se deriva un daño grave (artículo 35.C. 2ª Ley 14/86, y 51.3.pto 7 Ley 17/2011).

Con lo expuesto queremos significar que para calificar una infracción, habrá que irse al caso concreto y valorar las circunstancias concurrentes para, en aplicación del principio de proporcionalidad, cuantificar la sanción a imponer.

A efectos de este documento se tomarán como referente a nivel nacional las sanciones establecidas en el artículo 52 de la Ley 17/2011, en base a la cual las Comunidades Autónomas podrán sancionar utilizando como base esta normativa y sus propias normas autonómicas.

En el mencionado artículo se establece que las infracciones en materia de seguridad alimentaria serán sancionadas por las administraciones públicas competentes con multas de acuerdo a la siguiente gradación:

- Infracciones leves, hasta 5.000,00 euros.
- Infracciones graves entre 5.001,00 euros y 20.000,00 euros.
- Infracciones muy graves, entre 20.001,00 euros y 600.000,00 euros.

En el supuesto de infracciones muy graves, la Administración Pública Competente podrá acordar el cierre temporal del establecimiento o instalación de que se trate por un plazo máximo de cinco años. La clausura o cierre de establecimientos o instalaciones que no cuenten con las autorizaciones o registros sanitarios preceptivos, o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se rectifiquen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad y la retirada del mercado precautoria o definitiva de bienes por razones de salud, seguridad, no tienen carácter de sanción.

Por otra parte se podrá proceder a la adopción de acuerdos de sanciones accesorias frente a las infracciones, tales como el decomiso de la mercancía que pueda entrañar riesgo para el consumidor y la publicidad de las sanciones impuestas por la comisión de infracciones muy graves, cuando hayan adquirido firmeza en vía administrativa, así como los nombres, apellidos, denominación o razón social de las personas naturales o jurídicas responsables y la índole y naturaleza de las infracciones, siempre que concurra riesgo para la salud o seguridad de los consumidores, reincidencia en infracciones de naturaleza análoga o acreditada intencionalidad en la infracción.

La CARM (Ley 4/1992, de 26 de julio, de Sanidad) no incluye en sus respectivas leyes regímenes sancionadores específicos, por lo que en la Región de Murcia, se aplica en su caso la normativa estatal.

1.5.8 Ejecución del Control Oficial en establecimientos donde se sacrifican y faenan animales: Mataderos.

1.5.8.1. Normativa que regula las actuaciones de los S.V.O. de matadero en la Región de Murcia.

El Decreto nº 91/89 de 17 noviembre de reestructuración de los servicios veterinarios de la Región de Murcia, perfila la diferenciación de funciones entre los servicios veterinarios de la Consejería de Agricultura y los de Sanidad. En tal sentido, compete a los S.V.O. de la Consejería de Sanidad la actividad de inspección y control de mataderos⁸³.

Posteriormente, la Orden 23/5/91 de la Consejería de Sanidad regula la prestación de los servicios veterinarios a estos establecimientos, destacando de ella:

1. El tiempo de prestación de los S. V. O. será fijado por la Dirección General de Salud Pública, en función del volumen de sacrificio.
2. El tiempo de prestación del servicio se hará de forma continuada.
3. Cualquier variación en el horario de sacrificio y faenado, deberá ser comunicado a la Dirección General de Salud Pública, como mínimo con 48 horas de antelación.
4. La inspección “ante mortem” se realizará una sola vez por jornada, antes de iniciar el sacrificio y faenado, salvo en el sacrificio de urgencia.

Por último, la Orden 23 de Mayo de 1991 fue modificada por la Orden 17 de octubre de 1996 que regula la realización de la inspección ante mortem, resaltando de ella:

La inspección ante mortem de animales llegados al matadero, tras haberse iniciado el sacrificio, podrá realizarse en los siguientes casos:

1. Cuando se trate de lechales de la especie ovina y caprina, siempre que hayan llegado, al matadero antes de terminado el sacrificio y faenado ordinario, y haya tenido el periodo de reposo que sea necesario a juicio de la inspección veterinaria oficial.
2. Cuando se trate de animales que, habiendo llegado después del comienzo del sacrificio, puedan tener un reposo mínimo de 2 horas, o superior según el criterio de la inspección veterinaria oficial, antes de su sacrificio, y siempre que no suponga una alteración en el horario de sacrificio y faenado autorizado.

1.5.8.2. Obligaciones de los operadores de empresas alimentarias que exploten mataderos.

1.5.8.2.1 Medidas que deben adoptar los operadores de mataderos: Reglamento. 852 Anexo I Parte A. Punto 1.4.

Los operadores de empresa alimentaria que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal deberán tomar, según corresponda, las medidas oportunas siguientes:

- a) Mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada.
- b) Mantendrán limpios, y cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza el equipo, los contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones.
- c) Garantizarán en la medida de lo posible la limpieza de los animales para sacrificio y, en su caso, de los animales de producción.
- d) Utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.
- e) Garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios.
- f) Evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación.
- g) Almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación.
- h) Impedirán la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluso mediante la adopción de medidas preventivas al introducir nuevos animales y la comunicación a las Autoridades Competentes de las sospechas de focos de dichas enfermedades.
- i) Tendrán en cuenta los resultados de todos análisis los pertinentes efectuados en muestras tomadas de animales u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.
- j) Emplearán correctamente los aditivos para piensos y los medicamentos para animales, de conformidad con la legislación pertinente.

1.5.8.2.2. Objetivos de los procedimientos de APPCC: Reglamento 853. Sección II.

1. Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos deberán garantizar que los procedimientos que han establecido de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento (CE) nº 853/2004 cumplen los requisitos cuya necesidad haya quedado demostrada por el análisis de peligros, así como los requisitos específicos enumerados en el punto 2.

2. Los procedimientos deberán garantizar que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del establecimiento:

a) Ha sido convenientemente identificado.

b) Va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia a que se refiere la sección IB.

c) No procede de una explotación o de una zona sujeta a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la Autoridad Competente así lo permita.

d) Está limpio.

* La Oficina de Publicaciones Oficiales añadirá el número oficial del reglamento relativo a la higiene de los productos alimenticios.

e) Goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el operador de empresa alimentaria.

f) Se encuentra, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.

3. En caso de que no se cumpla alguno de los requisitos enumerados en el punto 2, el operador de empresa alimentaria deberá notificarlo al veterinario oficial y tomar las medidas oportunas.

1.5.8.2.3. Información sobre la cadena alimentaria. Reglamento 853. Sección III.

Los operadores de empresa alimentaria que exploten mataderos deberán, en su caso, solicitar, recibir, verificar e intervenir en la información sobre la cadena alimentaria tal como figura en la presente sección en relación con todos los animales, distintos de la caza silvestre, que se hayan enviado o que se vayan a enviar al matadero.

1. Los operadores de los mataderos no deberán aceptar animales en los locales del matadero a menos que hayan solicitado y recibido la correspondiente información de inocuidad alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) Nº 853/2004.
2. Los operadores de los mataderos deberán recibir dicha información al menos 24 horas antes de la llegada de los animales al matadero, excepto en las circunstancias mencionadas en el punto 7.
3. La información de inocuidad alimentaria mencionada en el punto 1 incluirá, en particular:
 - a. La situación de la explotación de procedencia o la situación regional en cuanto a la salud animal.
 - b. El estado de salud de los animales.

* La Oficina de Publicaciones Oficiales añadirá el número oficial del reglamento relativo a la higiene de los productos alimenticios.
 - c. Los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un periodo adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada.
 - d. La aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne.
 - e. Los resultados, siempre que sean pertinentes para la protección de la salud pública, de los análisis efectuados sobre muestras tomadas a los animales u otras muestras recogidas para diagnosticar las enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, incluidas las muestras tomadas en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis y los residuos.
 - f. Cualquier informe pertinente relacionado con anteriores inspecciones *ante mortem* y *post mortem* en animales procedentes de la misma explotación de procedencia, incluidos, en particular, los informes del veterinario oficial.
 - g. Datos de producción, cuando puedan indicar la presencia de enfermedades.
 - h. El nombre y la dirección del veterinario privado que atiende normalmente a la explotación de procedencia.
4. a) Sin embargo, no es necesario que los operadores de los mataderos reciban: i) la información mencionada en las letras a), b), f) y h) del punto 3 si el operador ya es consciente de dicha información (por ejemplo, a través de un acuerdo permanente o de un sistema de aseguramiento

de la calidad); o ii) la información a que se hace referencia en las letras a), b), f) y g) del punto 3 si el productor declara que no hay información pertinente que notificar.

b) No es necesario facilitar la información como un extracto textual de los registros de la explotación de procedencia. Puede aportarse por medio de intercambio de datos electrónicos o en forma de una declaración normalizada firmada por el productor.

5. Los operadores de empresa alimentaria que decidan aceptar animales en los locales del matadero tras evaluar la información correspondiente sobre la cadena alimentaria deberán dar una copia de la información al veterinario oficial sin dilación y, excepto en las circunstancias mencionadas en el punto 7, por lo menos 24 horas antes de la llegada del animal o del lote. El operador de empresa alimentaria deberá notificar al veterinario oficial toda información que plantee inquietud respecto a la salud antes de la inspección *ante mortem* del animal de que se trate.
6. Cuando los animales lleguen al matadero sin la información sobre la cadena alimentaria, el operador deberá notificarlo inmediatamente al veterinario oficial. El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.
7. Si la Autoridad Competente así lo permite, la información sobre la cadena alimentaria podrá acompañar al matadero a los animales a los que se refiere, sin necesidad de que llegue por lo menos con 24 horas de antelación, en el caso de:

a) Animales porcinos, aves de corral o caza de cría que hayan sido sometidos a una inspección *ante mortem* en la explotación de procedencia, si los acompaña un certificado firmado por el veterinario en el que declare que ha examinado a los animales en la explotación y que los ha encontrado sanos.

b) Solípedos domésticos

c) Animales que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia, si les acompaña una declaración firmada por el veterinario en la que se registre el resultado favorable de la inspección *ante mortem*.

d) Animales que no se entregan directamente a partir de la explotación de procedencia al matadero.

Los operadores de los mataderos deberán evaluar la información pertinente. Si aceptan a los animales para el sacrificio, deberán suministrar los documentos mencionados en las letras a) y c) al veterinario oficial. El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.

8. Los operadores de empresa alimentaria deberán comprobar los pasaportes que acompañen al solípedo doméstico para asegurarse de que el animal está destinado al sacrificio para el consumo humano. Si aceptan al animal para el sacrificio, deberán suministrar el pasaporte al veterinario oficial.

1.5.8.3. Actividades de Control Oficial en mataderos: Carne Fresca.

1.5.8.3.1. Funciones del veterinario oficial.

Nombrado y cualificado por la Autoridad Competente, el veterinario oficial deberá disponer de sólidas cualificaciones profesionales sobre los ámbitos de su competencia. Procede a funciones de auditoría¹⁴⁻⁶¹:

- De la aplicación permanente de las buenas prácticas de higiene.
- De los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC.

Las funciones de inspección del veterinario oficial incluyen:

- Información sobre la cadena alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia de los animales.
- Las inspecciones ante mortem (excepto para las piezas de caza silvestre). En las 24 horas siguientes a su llegada al matadero y en las 24 horas anteriores a su sacrificio, todos los animales deberán ser objeto de una inspección ante mortem. El veterinario oficial comprobará si existen señales de que se haya puesto en peligro el bienestar de los animales o si se dan cualesquiera condiciones que puedan ser perjudiciales para la salud humana o la sanidad animal.
- El bienestar de los animales durante el transporte y el sacrificio.
- Las inspecciones post mortem. Los canales y los despojos deberán ser objeto de una inspección visual. A fin de dar un diagnóstico definitivo o de detectar la presencia de una enfermedad animal o de otros factores que pudieran obligar a que se declare la carne como no apta para consumo, el veterinario oficial puede efectuar un examen suplementario y tomar muestras para la realización de un análisis de laboratorio.
- Materiales especificados de riesgo. Conforme a la legislación comunitaria sobre las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET), los materiales especificados de riesgo serán extirpados, separados y, en su caso, marcados. El veterinario oficial debe asegurarse que el operador de empresa alimentaria tome todas las medidas necesarias para evitar que la carne se contamine con materiales especificados de riesgo durante el sacrificio incluido el aturdimiento y al retirar dichos materiales.
- Pruebas de laboratorio. El veterinario oficial tomará muestras para detectar la posible presencia de zoonosis, de EET, de otras enfermedades o de sustancias no autorizadas. Debe asegurarse de que se tomen muestras, se identifiquen, se manipulen y envíen apropiadamente al laboratorio adecuado en el contexto de:
 - La vigilancia y control de la zoonosis y los agentes zoonóticos.

- Las pruebas de laboratorio específicas para el diagnóstico de las encefalopatías espongiforme transmisibles (EEB).
 - La detección de sustancias o productos no autorizados y el control de sustancias reguladas.
 - La detección de enfermedades que figuran en la lista A y, en su caso, en la lista B de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE).
- El marcado sanitario y de identificación. Una vez completada la inspección post mortem, se pone una marca de salubridad con tinta o al rojo vivo sobre la carne apta para el consumo.

Los resultados de la inspección deberán registrarse por escrito e incorporarse en bases de datos adecuadas. Si se pone de manifiesto la presencia de un problema, deberá comunicarse al explotador de la empresa cárnica, la Autoridad Competente y los responsables de la explotación de producción primaria. A fin de evitar la propagación de un posible agente infeccioso, el veterinario oficial tomará las medidas y las precauciones necesarias.

1.5.8.3.2. Actuación ante animales mal documentados o identificados.

Entendemos por animales mal identificados aquellos en los que se produce alguno de los siguientes hechos:

1. La partida carece de documentación.
2. El nº de animales de la partida no coincide con el reflejado en la documentación.
3. Tienen documentación válida, pero carecen de marcas de identificación.
4. Tienen marcas de identificación, pero la documentación no es válida o no está bien cumplimentada.
5. No coinciden las marcas con la documentación.
6. Se aprecian signos de manipulación en la documentación o en la identificación.
7. Las marcas de identificación son ilegibles.
8. Se fragmenta la llegada de animales, amparados con un solo documento.

En cuando se produzca la circunstancia anterior, las pautas de actuación a seguir por el inspector veterinario de matadero de salud pública son:

- La empresa presentará a los S.V.O. la documentación de los animales debidamente verificada por ella, antes de la inspección ante mortem.
- Los S.V.O. controlarán la documentación y la identificación de los animales.
- Solamente se admitirán documentos originales, debidamente firmados y sellados o fotocopias compulsadas.
- Si se detectan anomalías en la documentación o identificación, se comunicará a la empresa para que haga las gestiones oportunas a fin de solucionar el problema, y mientras, no se sacrificarán los animales.
- Los S.V.O. podrán permitir el sacrificio de estos animales, siempre que no suponga un riesgo para la salud, quedando inmovilizadas las canales, despojos, cabezas y pieles, en espera de la decisión final.
- En tanto no se sacrifique, la partida de ganado permanecerá bajo la responsabilidad del matadero en sus instalaciones, y, mientras, no podrá salir del recinto.
- El responsable de los animales podrá solicitar que se proceda al sacrificio de la partida, quedando claro que se inmovilizarán las canales y que siempre será a juicio de los S.V.O. las actuaciones a realizar, las cuales dependerán de la subsanación documental.

- Si transcurridas las 24 horas de la llegada de los animales no se ha dado solución al problema, los S.V.O., previa comunicación al Área y a la jefatura de Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, ordenarán el sacrificio de los animales si éste no se hubiera producido ya, y serán declarados no aptos para el consumo. Asimismo, levantarán acta oficial e informarán al Coordinador del Área y le harán llegar de la manera más rápida la documentación completa.

Si los animales finalmente se sacrifican para su decomiso, serán tratados como subproductos de origen animal de categoría 1 (asimilado a MER).

1.5.8.3.3. Documentación válida para traslado de animales al matadero.

Entendemos por documentación válida, el documento administrativo debidamente cumplimentado, que se emplee en el traslado de animales al matadero.

- Certificación sanitaria oficial de movimiento (antes G.O.S.P.).
- D.T.G. o certificación sanitaria oficial (antes G.O.S.P.) en conejos y pollos.
- D.I.B. (para el caso del vacuno).
- Autorización para el traslado de animales procedentes de campañas de saneamiento.
- Certificado sanitario para porcinos y aves a los que se les ha realizado la inspección ante mortem en la explotación de origen. El modelo está en el Rgto. Nº 854/2004 Anexo I, Capítulo X parte B.
- Certificado intracomunitario, para animales que se muevan dentro de la UE. Está contemplado en el Rgto. Nº (CE) 599/2004.
- Documentos de acompañamiento de rumiantes, tanto del ganadero, como del veterinario responsable de la explotación. Anexo XI R. D. nº 3454/2000 (que actualmente permanece en vigor).
- Documentos de acompañamiento, tanto declaración del ganadero en su caso, como el certificado oficial veterinario del veterinario que ordenó el sacrificio, caso de los animales de urgencia (sacrificados en la explotación de origen).

1.5.8.3.4. Identificación del animal con su canal y vísceras.

- El RD nº 1749/98 sobre control de sustancias y residuos en carnes (PNIR) refiere que en todo momento, el animal tiene que estar identificado, incluso las partes de su canal.
- El punto 13, del Capítulo IV, Sección I, Anexo III, del Rgto. CE Nº 853/ 2004, refiere que hasta que haya finalizado el examen post mortem, debe haber correspondencia entre la canal, sus despojos y otras partes.
- El Rgto. Nº CE 1760/2000 de etiquetado de vacuno, exige que haya un número que relacione el número de crotal con la canal.

Así, el matadero presentará por escrito a los S.V.O., un sistema que permita identificar al animal con su canal y las partes que se separen de ésta.

La identificación se hará:

- Bovinos, individual, relacionando el crotal con la canal.
- Ovinos y caprinos mayores de 1 año, individual, relacionando la canal con el crotal.
- Ovinos y caprinos menores de 1 año, por lote, relacionando la canal con el lote de animales.
- Porcino, por lote, relacionando la canal con el lote de animales.

1.5.8.3.5 Documentación que la empresa debe tener a disposición del inspector veterinario de salud pública de matadero.

1. Programa APPCC y prerrequisitos (diagrama de flujo, cuadro de gestión), etc., que debe estar sometido al control periódico del SVO, junto con los correspondientes registros, los principales de los cuales se relacionan en los siguientes puntos.

2. Registro de entrada de animales, indicará como mínimo:
 - Fecha de entrada.
 - Especie.
 - Nº de animales.
 - Ubicación (nº de cuadra).
 - Nº documento que acompañe al ganado.
 - Responsable de la partida (ganadero, entrador, etc.).
 - Firma del responsable de la empresa.

3. Registro de sacrificio, indicará como mínimo:
 - Fecha de sacrificio.
 - Especie.
 - Identificación individual o colectiva.
 - Nº hígado en el caso de los bovinos.
 - Nº de canal (facultativo).
 - Edad (facultativo).
 - Peso (facultativo)

4. Registro de salida de carnes: Se cumplimenta con los documentos comerciales de acompañamiento de las carnes y otros productos que expide el matadero. Se archivará una copia de cada documento (albaranes y/o facturas).

5. Registro de etiquetado de vacuno: R.D. nº 1698/2003 de 22 de diciembre. Constará como mínimo de:
 - Nº de referencia del animal o nº de identificación del animal.
 - Código de la explotación de origen.
 - País de nacimiento del animal.
 - País en el que se ha cebado.
 - Fecha de sacrificio.
 - Edad.
 - Sexo.
 - Fecha de salida de las canales.
 - Peso de las canales.
 - Punto de destino.
6. Registro de limpieza y desinfección.
7. Registro de temperaturas.
8. Registro de control de plagas.
9. Registro de análisis microbiológicos de canales y superficies. Reglamento. (CE) Nº 2073/ 2005.
10. Control de personal:
 - Certificación médica de cada trabajador.
 - Certificación de que existe formación sanitaria.
 - Plan de formación del personal.
11. Registro de los documentos de acompañamiento de los MER.

1.5.8.3.6. Informes y registros del inspector veterinario de salud pública de matadero.

El inspector veterinario de salud pública de matadero cumplimentará en cada jornada de matadero los siguientes registros e informes:

1. Registro inspección ante mortem, constará como mínimo de:
 - Especie.
 - Identificación.
 - Síntomas y signos de los animales.
 - Decisiones adoptadas.
2. Registro inspección post mortem, constará como mínimo de:
 - Especie.
 - Identificación.
 - Causa de los decomisos.
 - Lesiones halladas.
 - Decisiones adoptadas.
3. Registros enfermedades de declaración obligatoria y zoonosis.
4. Informe controles microbiológico.
5. Hojas de no conformidad.
6. Actas de inspección.
7. Certificado de decomisos.
8. Inmovilizaciones de canales.
9. Informes.

Todos estos registros, incidencias y actuaciones se reflejarán en el “Libro Diario de Incidencias, Sacrificios y Decomisos en matadero”, que resulta, así, ser una especie de compendio de todos los registros que deben llevar los SVO de cada matadero.

La emisión de certificados oficiales (por ejemplo, certificados de decomiso), así como los informes sanitarios, están sometidos a la ley de tasas; por tanto, mientras no se promulgue la norma que actualiza las tasas en cumplimiento del Reglamento (CE) Nº 882/2004 por inspección de carnes frescas, deberán devengarse las correspondientes tasas actuales por emisión de certificados oficiales.

1.5.8.3.7. Supervisión en mataderos.

1. Verificación documental.

Se comprobará que todos los inspectores tienen acceso a toda la documentación necesaria para el ejercicio de su trabajo.

También se comprobarán los informes y actas existentes mediante la selección al azar de un nº representativo de informes.

En los mataderos además se comprobará:

- Libro de registro de deficiencias.
- Documentación de toma de muestras en el Plan de Residuos.
- Registros de entrada de animales inspección ante-mortem y de inspección sanitaria y registros sobre animales no aptos y carnes no aptas.

2. Comprobación de la/s actividad/es.

Se comprobará que las actividades realizadas coinciden con las planteadas. Esta comprobación se realizará en la propia oficina y, en su caso, se completará con inspecciones in situ a establecimientos alimentarios y mataderos.

3. Informe.

Se realizará por el equipo supervisor un informe detallado, indicando las no conformidades detectadas y las medidas correctoras que se proponen. Se proporcionará una copia de dicho informe a la unidad supervisada y a la unidad responsable de la supervisión a nivel de la CCAA.

1.5.8.3.8. Toma de muestra y análisis en establecimientos mataderos.

1.5.8.3.8.1. Control sospechoso y control aleatorio o dirigido.

La toma de muestras para análisis en el marco de un programa de control puede ser reglamentaria o prospectiva, dependiendo del tipo de control que se lleve a cabo. Así, pueden considerarse dos posibilidades:

- El control sospechoso se lleva a cabo cuando existe información previa, debido a alertas o incumplimientos anteriores, lo que hace que el establecimiento en cuestión sea objeto de un control prioritario y/o más.

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015. En este caso, se realiza un muestreo reglamentario, siguiendo el procedimiento de toma de muestras establecido en el RD nº 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria.

- El control dirigido se lleva a cabo cuando no existe información que haga sospechar la existencia de incumplimientos en los establecimientos seleccionados, dirigiéndose el control hacia los puntos a muestrear en los programas de Control Oficial de cada CCAA y de acuerdo con los sectores y fases establecidos en el Plan Nacional de Control Oficial.

En estos casos lo más frecuente es un muestreo prospectivo, con vistas a obtener información sobre la situación de los productos y establecer las oportunas prioridades en sucesivos programas de control, aunque también se puede realizar un muestreo reglamentario. Hay que aclarar que la mención “dirigido” no implica ningún tipo de sospecha, sino que el muestreo en un determinado producto, fase o sector es simplemente el fruto de la priorización realizada por parte de la Comunidad Autónoma correspondiente.

1.5.8.3.8.2. Toma de muestras de agentes zoonóticos en mataderos.

Se procede a la toma de muestras para la investigación de patógenos alimentarios en los diferentes mataderos de aves, porcino y bovino⁸⁴.

El procedimiento de muestreo se organizará en dos tandas, en la primera participarán todos los mataderos y en la segunda tanda participarán sólo aquellos mataderos que hayan tenido resultados positivos en la primera tanda, así como, los que tuvieron positivos el año anterior.

Las muestras tomadas para este control deberán tener un peso de, al menos 30 gramos de tejido, por cada determinación analítica a realizar.

Hay que tener en cuenta que la epidermis y el tejido graso, pesan poco en relación a su volumen por lo que, en las muestras de ave se requieren 4 duquesitas para poder realizar dos determinaciones analíticas, cuando se recogen piel y subcutáneo.

Si el matadero presenta una/s sala/s de despique contigua/s, se puede tomar alguna de las muestras en esta unidad, siempre en el/los puntos de la misma donde se haya observado un mayor riesgo de contaminación y/o posible diseminación de los patógenos a investigar (mala praxis, aprovechamiento de recortes, destríos, etc.).

Se conservan en refrigeración y se remiten al Laboratorio de la Dirección General de Salud Pública lo antes posible y en todo caso antes de 24 h de su recogida.

Las muestras de carne se tomarán tras el procesado y antes de la refrigeración.

En lo referente a la toma de muestra de producto cárnico, se tomarán siempre que sea posible, productos envasados y con el envase intacto. Cuando el envase (embutidos) no indique la fecha de caducidad, se les asignará como fecha de consumo preferente una semana.

En los mataderos de gran capacidad como son los mataderos de Pujante, el Pozo y Murgaca, el muestreo se realiza en dos fases.

En los mataderos de aves: Los patógenos a investigar son Salmonella y Campylobacter.

En los mataderos de porcino: Los patógenos a investigar serán Salmonella y Yersinia.

En los mataderos de vacuno: Los patógenos a investigar serán Salmonella y E. coli O-157.

Mataderos de ungulados:

Mataderos porcino:

-Dos muestras por matadero para la determinación de Salmonella y una colectiva de Yersinia.

Procedimiento:

- Dos muestras por matadero de tejido muscular de las zonas de mayor riesgo de contaminación (50 gr.), para la determinación de Salmonella.

- Una muestra colectiva por matadero, para la determinación de Yersinia con un peso mínimo de 25 gr./muestra. Para recoger la muestra colectiva de Yersinia, se extraen las amígdalas y el tejido linfóide del anillo tonsilar de, al menos 5 cerdos de una misma partida (aproximadamente 3-5 gr./animal), juntando el procedente de varios animales hasta completar la totalidad de la muestra.
- En el matadero de El Pozo, por su elevado volumen de sacrificio, se recogerán 2 muestras de Salmonella (igual que el resto de mataderos) y 2 de Yersinia (en lugar de 1) en cada una de las fases de muestreo. Asimismo, se tomarán 6 muestras de Listeria en derivados cárnicos que no precisen tratamiento térmico para su consumo.

Los mataderos en los que se detectó la presencia de Salmonella o Staphylococos el año anterior, así como los que resulten positivos en este año repetirán el muestreo tras la puesta en marcha de las correspondientes actuaciones y medidas correctoras la semana correspondiente.

Mataderos de rumiantes:

Mataderos de vacuno:

Dos muestras por matadero de tejido muscular de las zonas de mayor riesgo de contaminación (mínimo 60 gr. por muestra), para la determinación de Salmonella y E. coli O-157.

Los mataderos en los que se detectó la presencia de Salmonella o E.coli O157, así como los que resulten positivos en este año repetirán el muestreo tras la puesta en marcha de las correspondientes actuaciones y medidas correctoras la semana correspondiente.

Mataderos de ovino:

Dos muestras por matadero de tejido muscular de las zonas de mayor riesgo de contaminación (mínimo 60 gr.), para la determinación de Salmonella y E. coli O157.

Los mataderos en los que se detectó la presencia de Salmonella o E.coli O157, así como los que resulten positivos en este año repetirán el muestreo tras la puesta en marcha de las correspondientes actuaciones y medidas correctoras la semana correspondiente.

1.5.8.3.9. Actuaciones ante la aparición de patógenos alimentarios en mataderos.

La detección mediante el sistema de vigilancia activa de patógenos en los alimentos producidos en los mataderos, requieren actuaciones específicas por parte de los servicios veterinarios oficiales que se detallan en este documento⁸⁵.

En la carne, productos y derivados cárnicos que se consumen tras tratamiento térmico, la presencia ocasional de patógenos no presenta un riesgo inmediato asimilable al de los alimentos procesados y listos para consumo, pero requiere en todo caso actuaciones de control. Aunque los resultados positivos no pueden asumirse como normales, deben considerarse las situaciones puntuales de riesgo o reincidencia, y el cumplimiento de la normativa en vigor, antes de poner en marcha actuaciones especiales de salvaguarda (inmovilizaciones, ceses de actividad...).

No obstante, la aparición de un resultado positivo en las muestras tomadas para el sistema de vigilancia lleva aparejadas siempre actuaciones por parte del Control Oficial.

La secuencia de actuaciones a seguir:

A) Revisión del establecimiento.

Comprobar si existen a la venta productos del lote con positivo.

- 1º) Comprobar si el peligro persiste en el alimento restante tras la revisión de los procedimientos y procesos.
- 2º) Valoración del riesgo en función de las actuaciones de revisión descritas a continuación y muestreo representativo del alimento si procede, previo a la liberación del producto.
- 3º) Proponer adaptaciones y/o cambios en las líneas de producción.
- 4º) Proponer actuaciones de salvaguarda si se determina riesgo inminente y/o reiterado.

Comprobación del proceso y hechos puntuales que aclaren el resultado.

1º) Revisión de la trazabilidad:

- Localización por fecha, partida, horario de sacrificio y faenado del "lote/s" en que se ubicó, envasó y distribuyó el positivo.
- Revisión de la existencia de irregularidades, incidencias y no conformidades detectadas y registradas durante la jornada cuando se sacrificó, faenó y/o elaboró el alimento contaminado. Comprobar si las incidencias registradas explican el hecho.
- Comprobación de incidencias, no conformidades e irregularidades en el procesado del producto (línea de faenado, y/o elaboración, refrigeración...) recogidas tanto por el Control Oficial como en los APPCC de la industria, buscando posibles fallos justificativos de la presencia del patógeno encontrado.

2º) Revisar al menos los siguientes procesos:

- Alteraciones del bienestar (ayuno, tiempo de espera en cuadras, descarga o conducción complicadas, etc.).
- Higiene pre-procesado (animales muy sucios, duchas que no funcionan).
- Condiciones sanitarias (animales sospechosos en la partida).
- Problemas con escaldadora/peladora (temperatura inadecuada, animales desollados).
- Movilidad de personal (sustitutos en zona de desuello, evisceración y/o despiece).
- Aumento significativo de fallos en la evisceración.
- Problemas de higiene en procesado (lavamanos y/o esterilizador estropeados, ropa y/o útiles sucios, fallo de agua caliente en sierras de esquinado).
- Revisión de resultados analíticos microbiológicos de la empresa.
- Información recogida en la Información sobre Cadena Alimentaria (ICA) sobre la partida.

B) Valoración del riesgo.

Definir la aparición del positivo como puntual o reiterado. Utilizando los datos analizados, comprobar si el/los fallo/s probables o justificativos se producen de manera habitual o excepcional (fallo/s puntual/es).

Poner en marcha medidas correctoras adaptadas (fallos puntuales o reiterados) proporcionales al riesgo.

- Caso puntual: Incidencia en la detección de casos (vigilancia fallos evisceración, peladora...) y en la aplicación de las medidas correctoras (expurgo más amplio, doble duchado en animales con erosiones).
- Caso reiterado: Actuación sistemática en toda la industria aplicando el protocolo específico con el fin de incidir en la corrección del riesgo.

C) Propuesta de adaptaciones y/o medidas correctoras.

Se revisarán y adecuarán las normas de higiene y manejo, se propondrán medidas/cambios para evitar las situaciones de riesgo, y se valorarán y seleccionarán los cambios y nuevas actuaciones que se consideren eficaces en la prevención del riesgo reflejando éstos documentalmente (Control Oficial y APPCC).

D) Propuesta de medidas especiales.

En función de la evaluación del riesgo efectuada tras la inspección de revisión recogiendo los datos de las actuaciones previamente descritas, se aplicarían si fuera necesario para garantizar la salud pública, las correspondientes medidas cautelares (inmovilizaciones, toma de muestras oficiales, incremento de la vigilancia, suspensiones de actividad).

Las actuaciones de salvaguarda a realizar en los mataderos por detección de patógenos en carne, se llevarán a cabo exclusivamente cuando se encuentren situaciones de riesgo inmediato y/o continuado, teniendo en cuenta el tipo de producto y la prevalencia de *Salmonella* spp., *E. coli* O157, y *Campylobacter* spp. en los animales.

Las citadas medidas tomadas durante las actuaciones de Control Oficial, se suspenderán cuando la Autoridad Sanitaria constate que el riesgo está controlado.

Las actuaciones finalizan con la inclusión en el SISAZ de los resultados obtenidos, las medidas tomadas y los controles y/o supervisiones llevadas a cabo.

1.5.8.3.10. Decisiones a raíz de los controles en los establecimientos mataderos.

Cuando, a raíz de los controles, se descubran deficiencias, incumplimientos o irregularidades, se tomarán las medidas oportunas, entre las cuales se encuentran:

- Decisiones relativas a la información sobre la cadena de producción de alimentos respecto a los animales vivos.

Los animales no serán aceptados para ser sacrificados y destinados al consumo humano en caso de que procedan de una región objeto de restricciones de movimiento, no se hayan cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios, o exista un riesgo para la salud humana o animal.

- Decisiones relativas a los animales vivos: Los animales cuya identidad no pueda determinarse serán sacrificados por separado y declarados no aptos para el consumo humano, al igual que los animales que presenten un riesgo patológico transmisible, estos últimos deberán ser sometidos a un examen ante mortem exhaustivo.

Por otra parte, el veterinario oficial supervisará el sacrificio de los animales dentro de los planes específicos de erradicación de enfermedades (EET, brucelosis, tuberculosis, salmonella, etc.).

- Decisiones relativas al bienestar animal: El veterinario oficial hará que se respeten las normas sobre bienestar animal durante su transporte y el sacrificio y, llegado el caso, adoptará las medidas correctoras necesarias.
- Decisiones relativas a la carne: Se declarará no apta para el consumo humano toda la carne que pueda representar un peligro para la salud humana. Se trata sobre todo de la carne de animales no sometidos a una inspección ante mortem (excepto las piezas de caza silvestre), la carne procedente de animales cuyos despojos no hayan sido sometidos a una inspección post mortem, la carne de animales muertos antes del sacrificio, nacidos muertos, no nacidos o sacrificados con menos de siete días de edad, la carne de animales que padezcan una enfermedad de declaración obligatoria, la carne no conforme a los criterios biológicos y de radiactividad, la carne que contenga materiales especificados de riesgo, residuos químicos o de productos medicinales veterinarios en cantidades excesivas, etc. Por otra parte, el veterinario oficial podrá imponer requisitos relativos a la utilización de carne procedente de animales que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia fuera del matadero.

1.5.8.3.11. Medidas de incumplimiento en establecimientos mataderos.

En caso de incumplimiento de las obligaciones que se derivan del Reglamento, la Autoridad Competente podrá imponer al operador de empresa alimentaria todas las medidas sanitarias que estime necesarias, la prohibición o la restricción de la comercialización, de la importación o de la exportación, la suspensión o la retirada de la autorización, la clausura temporal del establecimiento, etc.

1.5.8.3.12. Importación de productos de origen animal procedentes de terceros países.

La Comisión, asistida por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal creado por el Reglamento (CE) Nº 178/2002, elaborará:

- Lista de terceros países.
- Listas de (partes de) terceros países a partir de los cuales están permitidas las importaciones de productos de origen animal.
- Listas de establecimientos, incluidos los buques factoría y congeladores.
- Los establecimientos y los buques factoría o congeladores, al igual que las zonas de producción y recogida de moluscos bivalvos vivos, deberán figurar obligatoriamente en una lista elaborada por la Comisión. Reglamento (CE) Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los Controles Oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

Este Reglamento tiene por objeto cubrir las lagunas de la legislación existente en materia de Control Oficial de piensos y alimentos merced a un planteamiento comunitario armonizado respecto de la concepción y el desarrollo de los sistemas de control nacionales.

El Reglamento tiene como finalidad: Prevenir o eliminar los riesgos que pudieran amenazar a los seres humanos y los animales. Garantizar unas prácticas leales en el comercio de piensos y alimentos y la protección de los intereses de los consumidores, también por lo que respecta al etiquetado de los piensos y los alimentos y a cualquier otra forma de información destinada a los consumidores.

1.5.8.3.13. Obligaciones relacionadas con los Controles Oficiales en mataderos.

Los principios fundamentales en cuanto a las responsabilidades de las autoridades de los Estados Miembros están fijados en el Reglamento (CE) Nº 178/2002, que establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria; el Reglamento que nos ocupa describe más pormenorizadamente el modo de interpretar y aplicar dichos principios.

Los Controles Oficiales efectuados por los Estados Miembros han de permitirles verificar y garantizar el cumplimiento de las legislaciones comunitarias y nacionales relativas a piensos y alimentos; para ello, los Controles Oficiales deben llevarse a cabo con regularidad y, en principio, sin previo aviso y en cualquier fase de la producción, la transformación y la distribución de piensos y alimentos. Los controles deben organizarse en función de los riesgos identificados, de la experiencia y los conocimientos adquiridos en controles anteriores, de la fiabilidad de los controles ya realizados por los explotadores de las empresas de los sectores en cuestión y de las sospechas de posible incumplimiento.

- Autoridades Competentes.

Los Estados Miembros designan las autoridades que son competentes para llevar a cabo los Controles Oficiales.

- Muestreo y análisis.

Los métodos de muestreo y análisis utilizados en los Controles Oficiales deben estar validados conforme a la legislación comunitaria o a protocolos internacionalmente reconocidos.

- Planes de emergencia.

Deben elaborarse planes en los que se establezcan las medidas que deben aplicarse en caso de emergencia si un pienso o un alimento presentan un riesgo grave para las personas o los animales, ya sea directamente o a través del medio ambiente, y en los que se especifiquen las autoridades que han de intervenir, así como sus poderes y responsabilidades.

- Control de los productos procedentes de terceros países.

El Reglamento completa las disposiciones previstas por la Directiva 97/78/CE, que sólo contempla los controles aplicables a los piensos y los alimentos de origen animal. Así, introduce los siguientes principios en relación con los piensos y los alimentos de origen no animal:

- Los Estados Miembros efectuarán con regularidad controles de los piensos y alimentos de origen no animal importados en la Unión Europea (UE).
- Se establecerá y mantendrá al día, a nivel comunitario, una lista de los piensos y los alimentos que pueden presentar riesgos.
- Los controles mencionados consistirán, como mínimo, en un control documental, un control identificativo y, en su caso, un control físico.

- Los productos que no cumplan la legislación pueden ser objeto de incautación o confiscación para, a continuación, ser destruidos, sometidos a un tratamiento especial o reexpedidos fuera de la Comunidad; los costes de dichas operaciones corren a cargo del explotador responsable del lote en cuestión.

- Laboratorios de referencia.

En virtud de la legislación comunitaria vigente, se han establecido una serie de laboratorios comunitarios de referencia.

1.5.8.4. Medidas administrativas con otros Estados Miembros.

-Asistencia y cooperación.

Cuando los Controles Oficiales requieren la actuación de más de un Estado Miembro, las Autoridades Competentes afectadas deben prestarse asistencia administrativa mutua.

-Planes nacionales de control.

Los Estados Miembros deben elaborar un plan nacional de control plurianual integrado.

Debe elaborarse conforme a los principios contenidos en las directrices que la Comisión redacta tras consultar con los Estados Miembros, a fin de fomentar un planteamiento armonizado que anime a adoptar las mejores prácticas.

-Controles comunitarios en los Estados Miembros.

La creación, merced al Reglamento (CE) Nº 852/2004, de un único fundamento jurídico y el establecimiento de planes de control han de permitir a los servicios de control de la UE efectuar una auditoría general de los sistemas de control de los Estados Miembros de una manera global. Si es necesario, estas inspecciones y auditorías nacionales efectuadas por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la Comisión pueden ser complementadas por otras auditorías o inspecciones más específicas para un sector o un problema concretos. Después de cada control efectuado, la Comisión elabora un informe con las conclusiones extraídas y, si procede, con recomendaciones a las que los Estados Miembros deben dar el adecuado seguimiento.

-Controles efectuados en terceros países.

Los terceros países que desean exportar mercancías a la UE deben informar a la Comisión sobre la organización y la gestión generales de sus sistemas de control sanitario.

Debe existir un marco comunitario para la formación del personal de control en los Estados Miembros, a fin de que las decisiones tomadas por dicho personal sean uniformes.

-Controles de terceros países en los Estados Miembros.

Las autoridades de terceros países tienen derecho a realizar controles en los Estados Miembros, acompañadas, en su caso, de representantes de la OAV, que pueden ayudar a los Estados Miembros proporcionándoles información y datos disponibles a nivel comunitario que quizá sean útiles en relación con los controles efectuados por terceros países.

1.5.8.5. Infracciones y sanciones en los mataderos.

A efectos de bienestar animal, se considerara infracción leve la no conformidad de obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, siempre que no se produzcan lesiones permanentes, deformidades o defectos graves, o la muerte de los animales y el incumplimiento de las obligaciones en cuanto a la forma, métodos y condiciones para el sacrificio o matanza de animales, excepto el aturdimiento, cuando no concurra el supuesto de sacrificio por rito religioso.

A efectos de bienestar animal, se considerará infracción grave realizar cualquiera de las actividades reguladas sin contar con la autorización administrativa o la inscripción registral exigible según las normas de protección animal aplicables, el incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, cuando produzca lesiones permanentes, deformaciones o defectos graves de los mismos.

A efectos de bienestar animal se considerará muy grave el incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, cuando concurra la intención de provocar la tortura o muerte de los mismos. Asimismo, también comprenderá el incumplimiento de la obligación de aturdimiento previo, cuando no concurra el supuesto de sacrificio por rito religioso.

La normativa aplicable a los mataderos, con carácter general son el Reglamento (CE) Nº 852/2004 de 29 de abril y de forma más específica, el Reglamento (CE) Nº 853/2004 de la misma fecha. En estas normas, de directa aplicación en nuestro país, no se prevé un capítulo de infracciones y sanciones por lo que, para depurar las responsabilidades que se pudieran derivar de su incumplimiento, hay que irse al catálogo que se recoge en la Ley 17/2011 de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Por lo que respecta al bienestar animal la Directiva 93/119/CE tampoco recoge un capítulo específico en este sentido, por lo que será necesario recurrir a lo establecido en la Ley 32/2007 de 7 de noviembre para el cuidado de los animales en su explotación transporte, experimentación y sacrificio.

Asimismo, será necesario tener en consideración la normativa dictada en este ámbito por las respectivas Comunidades Autónomas. La CARM no incluye en sus respectivas leyes regímenes sancionadores específicos, por lo que habrá que entenderse que aplican, en su caso, la normativa estatal.

En la legislación anteriormente mencionada no viene recogida, como es lógico, de forma pormenorizada una tipificación concreta de cada tipo de irregularidad que pueda ser detectada, por lo que la calificación de una infracción concreta como leve, grave o muy grave vendrá determinada por la aplicación de los criterios generales regulados en dichas normas, sin que por lo tanto pueda clasificarse a priori la gravedad de la infracción y por extensión tampoco la sanción que podría llevar aparejada cuya cuantía oscilaría, si aplicamos el artículo 52 de la Ley 17/2011: entre los 20.001 y 600.000 euros para infracciones muy graves; entre 5.001 y 20.000 para las graves y hasta 5.000 para las leves.

El artículo 51, pfo. 1º de la Ley 17/2011; las infracciones se califican como leves, graves o muy graves, 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, generalización de la infracción y reincidencia.

Asimismo, el artículo 51, pfo 1º de la Ley 17/2011, enumera la tipificación de las infracciones sanitarias de forma tan genérica que una misma infracción puede tener cabida en distintos apartados. Ver Anexo II.

Una vez establecida la clasificación de las infracciones, se hace necesario llevar a cabo la asignación de las correspondientes sanciones.

En este punto resulta difícil el establecimiento de unas sanciones fijas para cada infracción detectada, ya que por ejemplo, si se trata de una irregularidad consistente en que no existe una correcta limpieza en las instalaciones de un matadero, ello podría entenderse como una infracción leve, si lo consideramos como una simple irregularidad en la observancia de la normativa o en unas condiciones no permitidas (artículo 35.A.1ª Ley 14/86, y artículo 51.1.pto 4 Ley 17/2011); también podría imputarse como infracción grave, si entendemos que se produce por falta de los controles y precauciones exigibles o incumpliendo los requisitos en materia de seguridad alimentaria (artículo 35.B.2ª Ley 14/86, y artículo 51.2.ptos 12 y 18 Ley 17/2011), o incluso como una infracción muy grave, si es que valoramos que ello puede deberse a una acción consciente y deliberada y que de ello se deriva un daño grave (artículo 35.C.2ª Ley 14/86, y 51.3.pto 7 Ley 17/2011).

Con lo expuesto queremos significar que para calificar una infracción, habrá que irse al caso concreto y valorar las circunstancias concurrentes para, en aplicación del principio de proporcionalidad, cuantificar la sanción a imponer.

A efectos de este documento se tomarán como referente a nivel nacional las sanciones establecidas en el artículo 52 de la Ley 17/2011, en base a la cual las Comunidades Autónomas podrán sancionar utilizando como base esta normativa y sus propias normas autonómicas.

En el mencionado artículo se establece que las infracciones en materia de seguridad alimentaria serán sancionadas por las administraciones públicas competentes con multas de acuerdo a la siguiente gradación:

Infracciones leves, hasta 5.000,00 euros.

Infracciones graves entre 5.001,00 euros y 20.000,00 euros

Infracciones muy graves, entre 20.001,00 euros y 600.000,00 euros.

En el supuesto de infracciones muy graves, la administración pública competente podrá acordar el cierre temporal del establecimiento o instalación de que se trate por un plazo máximo de cinco años, la clausura o cierre de establecimientos o instalaciones que no cuenten con las autorizaciones o registros sanitarios preceptivos, o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se rectifiquen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de sanidad, higiene o seguridad y la retirada del mercado precautoria o definitiva de bienes por razones de salud, seguridad, no tienen carácter de sanción.

Por otra parte se podrá proceder a la adopción de acuerdos de sanciones accesorias frente a las infracciones, tales como el decomiso de la mercancía que pueda entrañar riesgo para el consumidor y

la publicidad de las sanciones impuestas por la comisión de infracciones muy graves, cuando hayan adquirido firmeza en vía administrativa, así como los nombres , apellidos, denominación o razón social de las personas naturales o jurídicas responsables y la índole y naturaleza de las infracciones, siempre que concurra riesgo para la salud o seguridad de los consumidores, reincidencia en infracciones de naturaleza análoga o acreditada intencionalidad en la infracción.

Hay aspectos relacionados con el bienestar animal (ligados al transporte, instalaciones de los corrales, etc.) que van a ser sancionados por otras unidades (agricultura) por razones de competencia, por lo que estos aspectos deberían estar consensuados con ellos. Por otra parte, y en estos casos, la actuación de las autoridades sanitarias consistiría únicamente en dar traslado de las deficiencias a la unidad competente en la materia con el fin de que se proceda a sancionar por estos hechos.

1.6. Seguridad alimentaria en el planeta. Seguridad alimentaria en Europa. El Libro Blanco de seguridad alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

1.6.1. Seguridad alimentaria en el planeta.

Según la Cumbre Mundial sobre Alimentación celebrada en Roma en el año 1996, la seguridad alimentaria a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana⁸⁶.

1.6.1.1 Evolución del concepto de seguridad alimentaria.

El concepto se creó a mediados de los 70, cuando la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1974 definió la Seguridad Alimentaria desde el punto de vista del suministro de alimentos: Asegurar la disponibilidad y la estabilidad nacional e internacional de los precios de los alimentos básicos.

En 1983, la FAO concretó esta definición basándose en el equilibrio entre la demanda y el suministro: “Asegurar que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico a los alimentos básicos que necesitan”.

En el año 1986 el informe del Banco Mundial sobre la pobreza y el hambre hace distinciones entre la inseguridad alimentaria crónica, asociada a problemas de carestía continua y estructural y a bajos ingresos, y la inseguridad alimentaria transitoria, que supone períodos de presión intensificada debido a desastres naturales, crisis económica o conflictos⁸⁶.

Así llegamos a la definición de la Cumbre Mundial de Roma del año 1996 que figura en el inicio, terminando con la definición que la UE establece en su Libro Blanco sobre seguridad alimentaria (2000). La dimensión ética de los derechos humanos de la seguridad alimentaria ha ganado en atención. En la actualidad, más de 40 países han consagrado normativamente el derecho a la alimentación en sus Constituciones, estando previsto que 54 países más sigan ese camino.

En el mundo, unos 850 millones de personas sufren de subnutrición, cifra que desgraciadamente ha variado poco desde el último estudio del período 1990-1992. En esa fecha la Cumbre Mundial sobre la Alimentación y los Objetivos de Desarrollo del Milenio establecieron el proyecto de reducir a la mitad la cifra de personas que sufren hambre para 2015.

En mayo de 2006, 39 países del mundo, experimentaban graves emergencias alimentarias y necesitaban ayuda externa para afrontar una inseguridad alimentaria crítica: 25 países de África, 11 de Asia, 2 de América Latina y 1 de Europa.

En 1973, ya escribían Johan E. Hoff y Jules Janick, de la Universidad Americana de Purdue que raras veces, en estos últimos tiempos, han merecido los alimentos y su producción tanta atención como en la actualidad.

Constantemente leemos titulares sobre el problema mundial del hambre, intoxicaciones alimentarias, malnutrición colectiva y el vertido al medioambiente de sustancias cancerígenas y tóxicas.

La cuestión radica en saber si, de hecho, se trata de problemas reales o de exageradas distorsiones, pues no debemos permitir que una reacción apasionada o histérica influya sobre la toma de decisiones bien elaboradas para solucionar los actuales problemas alimentarios y asegurar una alimentación sana y abundante para todo el mundo.

A fin de progresar en este terreno debemos saber, ante todo, lo que son los alimentos, sus funciones en el cuerpo humano, cómo se producen y las perspectivas existentes para asegurar un suministro continuado.

En los países desarrollados como es el caso de la UE, al no haber hasta ahora problemas de abastecimiento, el concepto se centra en la salubridad y su garantía, así la obra cumbre, el cambio de filosofía en el control de la seguridad alimentaria, es el Libro Blanco para la seguridad alimentaria de 12 de enero de 2000 (COM/99/0719 final), que marca como objetivo estratégico general el describir un conjunto de acciones necesarias para completar y modernizar la legislación de la Unión Europea en el ámbito de la alimentación, con el fin de hacerlo más coherente, más comprensible y más flexible, para garantizar una mejor aplicación de esta legislación y aportar una transparencia a los consumidores y garantizar un alto grado de seguridad alimentaria.

En este Libro se proponen una serie de medidas que permitan organizar la seguridad alimentaria de una forma nueva, coordinada e integrada. Así lo destacó el Consejo Europeo reunido en Helsinki en diciembre de 1999: Mejorar las normas de calidad y reforzar los sistemas de control sobre la cadena alimentaria de la granja al consumidor.

Las medidas que se proponen en el citado Libro Blanco, y que con posterioridad han sido desarrolladas hasta hoy son:

- La creación de un organismo alimentario europeo independiente, encargado de la formulación de dictámenes científicos independientes sobre todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, la gestión de los sistemas de alerta rápida y la comunicación de los riesgos (hoy la EFSA, con sede en Parma, Italia).
- Elaboración de un marco jurídico mejorado que cubre todos los aspectos vinculados a los productos alimentarios (del campo a la mesa).
- Creación de sistemas armonizados de Control Oficial a nivel nacional.
- Diálogo con los consumidores y otras partes interesadas (sectores).

En resumen, la Comisión formuló los principios generales en los que debería basarse la política europea en cuanto a la seguridad alimentaria:

- Enfoque global integrado, aplicado a toda la cadena alimentaria.

- Definición clara de las funciones de todas las partes involucradas en la cadena alimentaria (piensos, agricultores, granjeros, operadores del sector alimentario, EEMM, Comisión Europea y consumidores).
- Rastreabilidad (trazabilidad) de los alimentos y sus ingredientes.
- Coherencia, eficacia y dinamismo de la política alimentaria.
- El análisis de riesgos (evaluación, gestión y comunicación).
- Independencia, excelencia y transparencia de los dictámenes científicos.
- La aplicación del principio de precaución a la gestión de los riesgos.

1.6.1.2. Producción de alimentos.

El hombre, como todos los animales monogástricos (cerdos, aves, peces) obtiene los alimentos de los vegetales, bien directamente o bien a través del consumo de la carne de los animales que han transformado previamente estos vegetales.

Los vegetales son transformados de la energía que nosotros no podemos asimilar directamente, la energía solar. Este dato nos va indicando como en el planeta tierra, la producción de vegetales está asociada a las zonas con más horas de sol, y consecuentemente mejor clima.

Hace unos 10.000 años, según los historiadores, se produjo la Revolución del Neolítico, tuvo lugar la transición de la caza y la recolección, del nomadismo de nuestros antecesores, a la producción de alimentos estable, el crecimiento de la agricultura y la ganadería, contribuyendo a la producción, planificación y almacenamiento de los alimentos para épocas más duras, inherentes a los ciclos naturales del tiempo.

Todas las especies de plantas y animales de nuestros antepasados, utilizados para la producción de alimentos los tenemos hoy, si bien, sometidos a procesos de selección y mejora y contribuyeron de forma inequívoca a ser el sustento de la creciente humanidad.

Esta aseveración la pone de manifiesto el hecho de que esas especies históricas siguen siendo el sustento alimenticio, todas esas especies, aunque muchas de ellas modificadas, existen en la actualidad y el hombre no ha sido capaz de descubrir nuevas fuentes de alimentos. Todo lo que ha hecho el ser humano ha sido copiar y trasladar la producción de animales y plantas a su entorno.

La teoría de Malthus (clérigo y erudito británico, 1766-1834, muy influyente en la política de su época y miembro de la Royal Society) decía que la población hambrienta debería ir aumentando en el mundo. Malthus pensaba que mientras la población crecía exponencialmente, los alimentos y los recursos aumentarían en mucha menor producción y por tanto cada vez serían más divergentes las líneas de la gráfica donde se representan población y alimentos.

La realidad de los últimos decenios, en los que se ha dado el mayor crecimiento demográfico de la historia, ha desmentido totalmente las previsiones del clérigo y erudito Thomas Malthus. La producción de alimentos está aumentando desde los años 1950 y especialmente desde 1980, a un ritmo tan rápido, que ha superado el crecimiento de la población. En 1960 la producción mundial de alimentos para consumo humano era de 2.300 calorías por persona y día, esta cantidad tenía un problema esencial, la irregular distribución de la producción e ingesta.

- Pues bien, en el año 1994 esas calorías habían pasado a ser 2.710 por persona y día, suficientes para poder permitir la correcta nutrición de toda la población del planeta, pero todavía persistía el problema esencial; la mala distribución.

En la actualidad, se calcula que unas 80.000 especies de plantas son comestibles, nosotros los humanos sólo usamos unas 100 de ellas, que proporcionan alrededor del 90% del alimento que consumimos bien sea directamente o indirectamente como alimento del ganado. Más de la mitad de

los alimentos agrícolas que consume toda la población mundial provienen de sólo cuatro especies vegetales: Trigo, arroz, maíz y patata.

El período de 1945-1952, fue testigo de los esfuerzos de Europa por restablecer la producción y el consumo de alimentos y la seguridad alimentaria en los niveles anteriores a la guerra. Todavía a mediados del decenio de 1960 este intento no se había logrado en Asia, considerada con razón como la zona de más alto riesgo, donde la población era terriblemente vulnerable a causa de la subnutrición crónica.

Durante 1960-1962, entre 23 y 30 millones de personas murieron de hambre en China.

Entre 1965 y 1966, se evitó por poco una epidemia de hambre en el Asia meridional. Más del 75 por ciento de la población asiática (y probablemente el 90 por ciento de las víctimas de la desnutrición) dependían de la producción de alimentos para obtener ingresos.

Fue entonces cuando, en muchas partes del mundo, se produjeron crecimientos rápidos, revoluciones verdes, reformas agrarias y reducciones de la pobreza.

La proporción de personas crónicamente subalimentadas se redujo en los países en desarrollo del 36 por ciento en el año 1970 al 20 por ciento en el año 1990.

La proporción de niños menores de cinco años con insuficiencia ponderal disminuyó en todo el mundo del 42 por ciento en 1975 al 32 por ciento aproximadamente a finales del decenio de 1990.

El retroceso de la desnutrición fue más rápido en Asia Oriental y notable en Asia Meridional y América Latina, pero muy escaso en África.

Los progresos en la lucha contra la pobreza y la subnutrición en todo el mundo fueron más lentos entre 1987-2000 que entre 1970-1985, en correspondencia con la desaceleración registrada en el aumento del rendimiento de los alimentos básicos, en la redistribución de la tierra y, por consiguiente, en el empleo rural.

En el decenio de 1990 uno de cada cinco habitantes de países en desarrollo no recibía el aporte calórico mínimo para satisfacer sus necesidades metabólicas, trabajar y desarrollar otras funciones.

En todo el mundo, hay actualmente más de 150 millones de niños menores de cinco años con insuficiencia ponderal; más de 200 millones (uno de cada cuatro) sufren retraso del crecimiento.

Estas condiciones parecen estar relacionadas con la mitad aproximadamente de los 12 millones de muertes anuales de niños de menos de cinco años de edad y, en el caso de alguno de los supervivientes más afectados, con su retraso físico e incluso mental.

El autoabastecimiento nacional de alimentos básicos puede promover o no la seguridad alimentaria. India ha alcanzado ese autoabastecimiento, pero la malnutrición sigue siendo ingente. De hecho, el autoabastecimiento nacional de alimentos básicos en ese país se debe no sólo al éxito de la revolución verde, que logró aumentar el rendimiento y la producción de arroz y trigo, sino también a la pobreza persistente (aunque en disminución): La producción de alimentos básicos no basta para asegurar el autoabastecimiento nacional, en parte porque los pobres no se pueden costear una cantidad adecuada de alimentos básicos, es decir, por falta de seguridad alimentaria de los hogares.

Al desarrollarse, muchos países, en lugar de aprovechar su ventaja comparativa, sacrifican la producción de alimentos básicos en beneficio de los cultivos comerciales o de la producción industrial, que exportan para comprar más alimentos.

Si como sucede en Malasia, esas exportaciones aumentan los ingresos que los pobres, la pérdida de autoabastecimiento nacional de alimentos básicos puede mejorar la seguridad alimentaria de los hogares.

En América Latina y el Caribe, las importaciones de alimentos básicos pasaron del 0,9 % del comercio mundial de esos productos entre los años 1962 y 1970 al 5,7 % entre los años 1989 y 1997, aumento que fue acompañado de grandes avances en la nutrición.

Sin embargo, el incremento registrado en el África Subsahariana durante ese mismo periodo, pasando del 2,7 al 4,7 %, fue menos positivo, ya que fueron pocos los países que ampliaron de manera apreciable el empleo o las exportaciones de alimentos no básicos o la capacidad privada o nacional para pagar las importaciones de alimentos básicos.

Un desarrollo satisfactorio suele comportar dos fases en lo que concierne al autoabastecimiento nacional de alimentos básicos.

En la primera fase se observa un descenso de las importaciones netas de alimentos básicos, ya que la producción interna aumenta y es absorbida por una población que mejora de ese modo su nutrición.

En la segunda fase se observa un aumento de las importaciones netas de alimentos básicos, ya que el desarrollo posterior desplaza a los trabajadores de la agricultura, y reorienta el consumo de alimentos (a medida que los consumidores se alimentan mejor y son menos pobres) hacia los productos de origen animal, cuya producción exige una cantidad de cereales de dos a seis veces mayor que el consumo directo de cereales o pan para obtener 1.000 calorías.

En el Lejano Oriente, el déficit de alimentos básicos, como porcentaje del comercio mundial de alimentos básicos, disminuyó en la primera fase del 8,4 % entre el periodo de 1962 y 1970 al 4,7 % entre el periodo de 1983 y 1988. Seguidamente aumentó en la segunda fase al 10,3 % entre el periodo de 1995 y 1997.

La tasa de crecimiento de la demanda mundial de productos agropecuarios ha disminuido, ya que el crecimiento de la población también se ha hecho más lento y en muchos países se han alcanzado niveles bastante altos de consumo de alimentos.

El crecimiento de la demanda se hará todavía más lento en el futuro. El mundo en su conjunto tiene potencial de producción suficiente para satisfacer la demanda. Sin embargo, los países en desarrollo dependerán más de las importaciones agrícolas y la seguridad alimentaria en muchas zonas pobres no podrá mejorar si no se producen incrementos sustanciales de la producción local en para dichas zonas.

En el campo específico de la producción animal, las especies animales que tenemos hoy día derivan de troncos comunes, existentes muchos de ellos, todavía (jabalí, bisonte, conejo silvestre, etc.). Por ejemplo, en el caso concreto del cerdo, en el año 2013, se ha publicado un estudio codirigido por Alan L. Archibald (del Instituto Roslin y de la Real Escuela de Estudios Veterinarios de la Universidad de

Edimburgo) en el que se han secuenciado los genomas del jabalí y el cerdo (unos 50 animales de todo el mundo), unos 21.000 genes (similar a los que tienen otros mamíferos).

La selección genética en el porcino ha sido tan efectiva, que en los últimos 45 años (1960 a 2005), la productividad del sector porcino ha logrado incrementarse notablemente. En 1960, por una tonelada de pienso se producían 85 kg de magro y 170 kg en 2005.

El trigo, uno de los tres pilares de la dieta mediterránea fue la base de las civilizaciones de Egipto, Grecia, Roma y la Europa actual. Una protesta a favor del trigo está descrita magistralmente por la escritora Collen Mc Cullough en 2002 en su libro “El Caballo del César”, referente a que el emperador César hubo de mandar parte de su ejército a requisar todo el trigo que pudieron en todas las poblaciones del norte de Egipto. Con el trigo conseguido y la dieta normalizada, pudo continuar su viaje para controlar la sublevación en Siria.

Según Paúl C. Mangelsdorf (botánico y genetista 1899-1989, de la Universidad de Harvard), la moderna planta cultivada del trigo, no es una variedad de una forma silvestre, sino un complejo híbrido de varias especies seleccionadas en función de su rendimiento, tamaño, adherencia al tallo y resistencia a hongos (anteriormente, la terrible plaga de “La Roya” diezma y asolaba cosechas).

El mismo Paúl C. Mangelsdorf, escribe en 1951, como a principios del año 1900, el cultivo del maíz (sustento alimenticio en América) se revolucionó con la aparición del maíz híbrido, conseguido por la variación genética de las plantas existentes hasta ese tiempo. La hibridación, conocida como vigor híbrido, es un factor común en el desarrollo y evolución de la producción de todos los alimentos vegetales y animales.

De igual forma que el hombre pasa de recolector a cultivador en la Revolución del Neolítico, la aparición del perro domesticado como apoyo del hombre en la caza, da paso a la ganadería. Por otro lado, la especie bovina fue una de las primeras en domesticar dadas sus aptitudes para el trabajo, carne, leche, sangre, piel, grasa y en definitiva todas sus producciones incluso el estiércol (como aislante y como combustible).

La producción de leche probablemente jugó un gran papel en la domesticación del ganado vacuno, ya que el ordeño requiere animales dóciles y confiados. Este producto de las hembras de los mamíferos es el único alimento proporcionado por la naturaleza con el propósito específico de nutrir a las crías.

La producción adicional de este alimento vital, hecha posible gracias a la ganadería, aumentó de forma notable el nivel de supervivencia de los niños y de los enfermos, y probablemente explique la gran vitalidad de las tribus nómadas y el impacto que han tenido en las civilizaciones a lo largo de la historia de la humanidad.

Stuart Patton nacido en La Jolla, California, fue profesor de agricultura, como especialista en leche de la Universidad de Pensilvania e hizo la siguiente observación: la célula lactante de la mama es la segunda en importancia, tras la célula fotosintética, como factor de contribución al mantenimiento de la vida de los mamíferos. Los procesos que dan lugar a la leche, este “tejido líquido”, son increíblemente complejos.

La producción, empieza en el rumen (la vaca es un tanque de fermentación móvil con una capacidad de más de 225 litros), donde los microbios llevan a cabo la maravillosa tarea de convertir compuestos no digeribles en otros tan absorbibles y asimilables como glucosa, aminoácidos y vitaminas.

El proceso continúa en la glándula mamaria en la que, a partir de precursores transportados desde el rumen por la sangre, se sintetizan casi todos los componentes de la leche, que se reúnen y finalmente se excretan. El resultado es un producto perfectamente adecuado para la alimentación de las crías. Esta biosíntesis debe ser considerada como uno de los mejores ejemplos de especialización de la naturaleza.

En cuanto al ganado vacuno, como uno de los primeros animales útiles al hombre, es una especie animal extraordinaria para convertir vegetación, muchas veces inútil para otros usos, en leche, carne, etc.

Ralph W. Philips (una de las personas que trabajaron en la fundación de la FAO y experta en el ámbito de los rumiantes, por su larga experiencia en la selección y mejora de los bovinos en América y Asia en los años 40 y 50), escribió en 1958, como a pesar de ser el ganado vacuno un mal transformador de piensos frente al cerdo, el bovino cautivó al hombre, por su versatilidad y diversidad de producciones. Se estima que hace unos 10.000 años, en Asia Central, tribus nómadas ya tenían bovinos domesticados para obtener carne y leche.

Tal y como explica el Capítulo 30 del Libro del Génesis, la Ley de Moisés dice textualmente: “No permitirán que su ganado se cruce con otro distinto”. Jacob, gracias a su contrato con Labán, logró hacerse rico mediante la selección del ganado, se fío en parte de la superstición, pero también empleó el principio genético fundamental de que lo semejante tiende a producir algo semejante.

A partir de las razas europeas, los criadores, especialmente los británicos, dieron lugar a la mayoría de razas que hoy se encuentran en el mundo. Paradójicamente y productivamente respaldado, la mayor producción de leche y carne se produce en países desarrollados donde la carga de trabajo del animal no existe y su finalidad es la producción. En los países en desarrollo, la carga de trabajo de los bovinos es importante, y consecuentemente se ven mermadas las producciones de leche y carne.

1.6.1.3. Hambre y la producción de alimentos.

“Cada 55 segundos muere un niño en América Latina”.

“Uno de cada tres niños latinoamericanos muere de hambre antes de los 5 años”.

“Pavoroso índice de mortalidad infantil en Perú”.

Estos y otros titulares de noticias que golpean casi todas las conciencias y que vemos frecuentemente en los medios de comunicación, muchas veces se quedan en la imagen o el texto, sin hacernos pensar que, si bien el hambre es la causa aparente, ¿Cuál es la verdadera causa?.

En este mismo minuto, alrededor de 300 millones de niños en el mundo están faltos de las proteínas y calorías necesarias para sobrevivir y para no tener un desarrollo normal. Otros centenares de millones de adultos no podrán desarrollar sus actividades y una vida normal al no disponer de la energía necesaria para sobrevivir. Los países desarrollados caemos con facilidad en justificar tales hechos en la predestinación y en sus costumbres.

Como contraste a esta situación, en nuestros países desarrollados pagamos millones de euros a los campesinos para que no produzcan determinados alimentos, o para que se eliminen como residuos, para no determinar una bajada de precios.

La producción actual de alimentos, sumada a las condiciones tecnológicas que disponemos, sería suficiente para solucionar el problema del hambre. El problema está en la mala distribución que se hace de los alimentos y de los ingresos, en el desperdicio que de ellos se hace y en los intereses económicos que originan el trato de los países ricos (desarrollados) a los países pobres (países en vías de desarrollo).

Esta situación, representa una ruptura histórica, un auténtico punto crítico en la lucha del hombre contra el hambre. Las sociedades opulentas no comprendemos que no es posible que el hambre continúe a escala mundial y que es posible una revolución.

Aún a pesar de esto, los países desarrollados seguimos con la política de explotación pagando precios injustos a los países en vías de desarrollo por sus productos, que conllevan la imposibilidad de satisfacer sus necesidades internas.

En un periódico local, el 2de enero del año 2013, se publica que unos 18 millones de personas en el Sahel, según la ONU están directamente afectados por la crisis alimentaria.

El hambre y las epidemias oportunistas están presentes, muy presentes en nuestro mundo del siglo XXI. Mientras tanto en nuestros países desarrollados tiramos un tercio de la producción mundial de alimentos.

Solo los países ricos tiramos un volumen de alimentos, equivalente a toda la producción agrícola del África Subsahariana.

Según la FAO, en el año 2011, los consumidores de los países desarrollados, tiramos entre 95 y 115 kg. de alimentos por persona y año (Europa y Norteamérica), mientras que en África, Sudeste Asiático y Asia Meridional tiran de 6 a 11 kg por persona y año.

En la Conferencia Bienal de Terra Madre en Turín (Italia) en 2012, el Director General de la FAO, José Graciano de Silva, puso a la vista los datos descritos. El volumen de alimentos que tiramos sería suficiente para alimentar a 500 millones de personas, sin ejercer una mayor presión adicional sobre los recursos naturales.

Una de las razones del desperdicio de alimentos es la tendencia al consumo excesivo por parte de los países con ingresos altos y medios. La compra compulsiva y las estrategias publicitarias (2x3) hacen que se compren más alimentos de los que vamos a consumir según la fecha de duración mínima de los mismos.

La desigual distribución de alimentos, ingresos y oportunidades, ofrece la paradoja de que en el planeta Tierra hay 1.500 millones de humanos con sobrepeso/obesidad y casi 900 millones con subnutrición.

La pesca y agricultura realizan contribuciones importantes al bienestar y prosperidad mundial. En los últimos 50 años el suministro mundial de productos pesqueros destinados al consumo humano ha superado el crecimiento de la población mundial .

Actualmente el pescado constituye una fuente esencial de alimentos nutritivos y proteínas animales para una gran parte de la población, aportando paralelamente unos ingresos, tanto directos como indirectos, en una parte considerable de la población mundial.

El pescado y los productos pesqueros se encuentran entre los productos alimenticios comercializados a nivel mundial, con un volumen de comercio y un valor que alcanzó máximos en el año 2011, siguiendo una tendencia alcista, siendo los países en desarrollo los mayores exportadores. Si bien las capturas se mantienen estables, es de destacar el fuerte alza de las producciones acuícolas.

La acuicultura seguirá siendo uno de los sectores de producción de los alimentos de origen animal de más rápido crecimiento y, en el próximo decenio, la producción total de pesca de captura y acuicultura superará a la de la carne de vacuno, porcino y aves de corral.

Sin embargo, en un planeta con casi 1.000 millones de hambrientos en la actualidad, son las poblaciones pobres, las de zonas rurales, las más vulnerables. En muchas zonas de África Subsahariana y Asia Meridional, el consumo de pescado sigue siendo muy bajo y no se benefician de los incrementos y la seguridad alimentaria creciente de otros lugares.

Estas contribuciones de la pesca y la agricultura se ven limitadas por una serie de problemas como la mala gobernanza, las deficiencias de los regímenes de ordenación pesquera, los conflictos por la utilización de los recursos, el uso de las prácticas pesqueras y acuícolas inadecuadas, las injusticias relacionadas con la discriminación del género y el trabajo infantil. La Conferencia de Río última, conocida como Río 20, puso de manifiesto todos esos problemas citados, siendo necesaria una gestión más eficaz y una mayor eficiencia a lo largo de toda la cadena de valor alimentaria, que consiga mejores resultados con menos medios.

El comercio y la industria pueden ayudar a encontrar tecnologías y soluciones, realizar inversiones y generar una transformación positiva. La sociedad civil y las ONGs pueden exigir responsabilidad a los gobiernos respecto a los compromisos asumidos y velar porque todas las partes interesadas estén representadas y puedan ser oídas.

La pesca de captura y la acuicultura suministraron unos 148 millones de toneladas de pescado en el año 2010. De ellas, unas 128 toneladas aproximadamente fueron destinadas a consumo humano. En el año 2011, fueron unas 154 millones de toneladas y 131 millones respectivamente.

El suministro mundial de peces comestibles per cápita aumentó desde 9.9 en la década de los 60 a 18.4 millones en 2004. En el año 2011 se llegó hasta los 18.6 millones. El menor consumo, correspondió a África con 9,1 kg per cápita mientras que 2/3 partes del consumo total correspondieron a Asia. Las mayores cifras de consumo están en Oceanía, América del Norte y Europa que están en torno a 24 kg per cápita.

El clima ha sido responsable de la mayor parte del incremento, debido al considerable aumento de su producción pesquera, en particular la acuicultura china ha pasado de producir el 7% en 1961, al 35% en el año 2010.

El Pacífico Noroeste sigue siendo, con diferencia, la zona pesquera más productiva. En los mares de nuestro entorno, Atlántico y mar Mediterráneo y Negro, las producciones han ido disminuyendo, más en el Mediterráneo (15%) y sobre todo, mar Negro (30%) desde el año 2007.

En el periodo de 1980 al año 2010, la producción acuícola (acuicultura) se ha multiplicado por 12. Esta producción acuícola mundial alcanzó un máximo en el año 2010 de peces (no plantas), de 60 millones de toneladas.

Aproximadamente 600 especies acuáticas se crían en cautividad en unos 190 países.

La distribución mundial sigue encabezada por Asia, con China como primer productor (60% de la producción mundial). También es de destacar el incremento de esta producción en América del Sur, con producciones interesantes de moluscos y crustáceos.

En África Subsahariana y Asia, con excepciones, siguen siendo de menor importancia estos cultivos.

Desde comienzos del año 1980 ha decrecido la cantidad de pescado que se utilizaba para uso no alimentario humano, y en la actualidad el 40,5% (60,2 millones de toneladas) se congela, cura o elabora y el 13,6% se destina a usos no alimentarios. Así mientras en el año 1980 se derivaba a consumo humano el 68% de la producción, en el año 2010 ya se consumía por el hombre casi 90% de ésta.

El uso no alimentario humano, unos 20,2 millones de toneladas en el año 2010, estaba representado fundamentalmente por la elaboración de piensos, aceites, fines ornamentales, farmacéuticos, etc.

1.6.1.4. Inseguridad alimentaria en el mundo y estado actual de la misma en el mundo de hoy.

La evaluación del período 2010-2012 ha puesto de manifiesto que en el mundo hay casi 900 millones de personas con subnutrición, esto es, un 12,5% de la población mundial (1 de cada 8 personas), estos datos hoy son inaceptables, son considerados altos.

La metodología de FAO para calcular la subnutrición indica que si bien el porcentaje de personas afectadas disminuye apreciablemente hasta el año 2002, incluso en mayor medida de lo esperado, también es cierto que a partir de 2005 se ha sufrido un estancamiento que esperamos no ponga en peligro el objetivo de alcanzar del 10 al 12%.

Para dinamizar esta reducción de la subnutrición, será necesario implantar mecanismos que impliquen un crecimiento económico de esos países, con el fin de conseguir reducir el hambre de modo duradero. En las regiones donde se ha producido un mayor crecimiento, se han producido reducciones más rápidas del hambre.

Si bien esta aseveración es comprobable, también existen las excepciones en las que se ha puesto de manifiesto que solo un crecimiento considerable (por hechos o actividades no permanentes) no ha tenido efecto sobre la reducción del hambre.

El crecimiento económico debe implicar y extenderse a los pobres mediante el aumento de empleo y otras formas de generar ingresos.

Es preciso igualmente, que las mujeres se beneficien de esas mejoras, porque cuando las mujeres intervienen activamente en el control de los ingresos del hogar, hay una mejora evidente de la nutrición y la salud.

Con la finalidad de reducir el hambre y la subnutrición lo más rápidamente posible, el crecimiento no sólo debe beneficiar a los pobres, sino que debe también incluir la dimensión de la nutrición (en la actualidad hay muchas poblaciones pobres y obesas).

La mejora de la seguridad alimentaria y la nutrición no consiste simplemente en aumentar el nivel de la ingesta energética, también comparte una mejora en la calidad de la alimentación, es decir, variedad y diversidad de la dieta, contenido de nutrientes e inocuidad.

Las dietas nutritivas son vitales para la salud de las personas, y ello comporta niños y jóvenes bien alimentados que se hacen adultos capaces de explotar con plenitud su potencial físico y cognitivo, contribuyendo así al crecimiento económico, mejores niveles de ingresos, beneficios personales y beneficios para la sociedad.

La FAO, junto con el FIDA (Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola) y del PMA (Programa Mundial de Alimentos), han lanzado en el año 2012 una serie de mensajes principales que resumen el estado actual y algunas propuestas, como son:

- En el estado de la seguridad alimentaria en el mundo en el año 2012, se presentan nuevas estimaciones sobre el número y la proporción de personas subnutridas a partir del año 1990, definidas con arreglo a la distribución del suministro de energía alimentaria. Con casi 870

millones de personas aquejadas de subnutrición crónica en el periodo de 2010-2012, el número de personas hambrientas en el mundo sigue siendo inaceptablemente elevado. La gran mayoría vive en países en desarrollo, donde se calcula que alrededor de 850 millones de personas, esto es, aproximadamente, el 15% de la población, están subnutridas.

- Las estimaciones de la subnutrición mejoradas, a partir de 1990, sugieren que los avances en la reducción del hambre han sido más pronunciados de lo que se creía anteriormente.
- La mayoría de los progresos, sin embargo, se logró antes de los años 2007 y 2008. Desde entonces, los avances a nivel mundial en la reducción del hambre se han ralentizado y estabilizado.
- Los resultados revisados implican que el Objetivo de Desarrollo del Milenio (ODM) de reducir a la mitad la prevalencia de la subnutrición en el mundo en desarrollo para el año 2015 está a nuestro alcance, si se adoptan medidas apropiadas para invertir la desaceleración registrada desde los años 2007 y 2008.
- A pesar de las importantes mejoras introducidas este año en la metodología de la FAO, para calcular el alcance de la subnutrición, se precisan nuevas mejoras y mejores datos para registrar los efectos de las variaciones de los precios de los alimentos y otras perturbaciones económicas. Por lo tanto, las estimaciones de la subnutrición no reflejan plenamente los efectos sobre el hambre de las bruscas subidas de los precios en los años 2007 y 2008 o la desaceleración de la economía de algunos países desde el año 2009, por no hablar de los recientes incrementos de los precios. También son necesarios otros indicadores para posibilitar una evaluación más global de la subnutrición y la seguridad alimentaria.
- A fin de que el crecimiento económico redunde en una mejora de la nutrición de los más necesitados, los pobres deben participar en el proceso de crecimiento y sus beneficios: El crecimiento debe lograrse con la participación de los pobres y extenderse a éstos; los pobres deben utilizar el ingreso adicional para mejorar la cantidad y calidad de sus dietas y procurarse mejores servicios de salud y los gobiernos deben utilizar recursos públicos adicionales para bienes y servicios públicos en beneficio de pobres y hambrientos.
- El crecimiento agrícola es particularmente eficaz para reducir el hambre y la malnutrición. La mayoría de los pobres extremos dependen de la agricultura y las actividades conexas para una parte significativa de sus medios de vida. El crecimiento agrícola con la participación de los pequeños agricultores, especialmente las mujeres, será más eficaz para reducir la pobreza extrema y el hambre, si permite aumentar los ingresos de los trabajadores y generar empleo para los pobres.
- El crecimiento agrícola y económico debe incluir la dimensión de la nutrición. El crecimiento tiene que redundar en una mejor situación nutricional a través de un aumento de las oportunidades de los pobres para diversificar su dieta. La mejora del acceso al agua potable y al saneamiento; la mejora del acceso a los servicios de salud; un mejor conocimiento por parte de los consumidores sobre la nutrición y las prácticas de cuidado infantil adecuadas; y una distribución selectiva de complementos alimenticios en situaciones de grave carencia de

micronutrientes. Una buena nutrición, a su vez, es fundamental para el crecimiento económico sostenible.

- La protección social es crucial para acelerar la reducción del hambre. En primer lugar, puede proteger a los más vulnerables que no se han beneficiado del crecimiento económico. En segundo lugar, la protección social, adecuadamente estructurada, puede contribuir de manera directa a un crecimiento económico más rápido mediante el desarrollo de los recursos humanos y el fortalecimiento de la capacidad de los pobres, especialmente los pequeños agricultores, para gestionar los riesgos y adoptar tecnologías mejoradas que permitan aumentar la productividad.
- Para acelerar la reducción del hambre, el crecimiento económico debe ir acompañado de medidas públicas incisivas y decididas. Las políticas y programas públicos deben crear un entorno propicio para un crecimiento económico a largo plazo favorable a los pobres. Entre otros elementos clave de un entorno propicio figuran el suministro de bienes y servicios públicos para el desarrollo de los sectores productivos, el acceso equitativo a los recursos por parte de los pobres, el empeoramiento de la mujer y la creación e implementación de sistemas de protección social. Un mejor sistema de gobierno, sobre la base de la transparencia, la participación, la rendición de cuentas, el imperio de la ley y los derechos humanos, es esencial para la eficacia de esas políticas y programas.

1.6.1.5. Seguridad alimentaria en el periodo 2015-2030.

En los últimos años, las tasas de crecimiento de la producción agropecuaria mundial y los rendimientos de los cultivos han disminuido, lo que ha dado que pensar, de no poder producir para una alimentación adecuada.

Esta disminución, lejos de producirse por escasez de recursos (tiempo, agua) se ha debido a una bajada de la demanda, la población se ha incrementado como los alimentos pero no ha incrementado su situación social. La demanda mundial de productos agropecuarios se estima que va a seguir descendiendo en los próximos años un 1,5% anual, siendo mayor en los países en vías de desarrollo.

Para evitar estos desfases producción/demanda es preciso aplicar políticas internacionales de fomento de la agricultura local.

La proporción de personas que viven en los países en desarrollo con dietas de menos de 2.200 calorías diarias, disminuyó del 57% en el periodo de 1960 a 1966, a sólo el 10% en el año 1999, no obstante todavía una de cada seis personas sigue padeciendo desnutrición en los países en desarrollo.

Según las previsiones del Banco Mundial se espera una reducción de la pobreza, paralela a un progreso global en la alimentación y nutrición.

Las metas fijadas dan como referencia:

- 17% desnutrición – 2012.
- 11% desnutrición – 2015.
- 6% desnutrición – 2030.

Para el año 2030, tres cuartas partes de la población del mundo en desarrollo vivirán en países con menos del 5% de desnutrición.

Estas previsiones pasan por establecer medidas que posteriormente veremos, como el dar prioridad a las producciones locales de alimentos y una menor desigualdad en el acceso a las mismas.

La desnutrición es la manifestación principal de la pobreza, actualmente una de cada cuatro personas en países en desarrollo vive en condiciones de pobreza extrema, subsistiendo con menos de 1 dólar diario. Si bien esta cifra ha bajado en los últimos años, las estimaciones del Banco Mundial para el año 2015 sugieren que dichas disminuciones pueden continuar, con una excepción; el África Subsahariana. Aquí el número de pobres aumentó enormemente durante los años 90.

Siete de cada diez pobres del mundo siguen viviendo en zonas rurales. El crecimiento del sector agrícola es la única solución del momento, capaz de mejorar la renta de las personas pobres, estimulando el empleo en las explotaciones agrícolas. El comercio puede influir en la mejora de la seguridad alimentaria y en el fomento de la agricultura.

El panorama es complejo y con posibles resultados adversos. Por un lado, la reducción de subvenciones y ayudas de los países de la OCDE (Organización de Cooperación y Desarrollo Económico) irá en beneficio de los consumidores de los países desarrollados y por otro lado, los países en desarrollo deben beneficiarse más de la eliminación de obstáculos al comercio

La globalización de los alimentos en el sector de la agricultura es prometedora, pero también presenta problemas. En general ha permitido disminuir la pobreza en Asia, pero también ha propiciado la actuación de compañías multinacionales con capacidad para dejar indefensos a los agricultores de muchos países.

En el sector de los cereales, se ha observado cierto descenso en el consumo anual per cápita, pasando de 334 kg en el año 1980 a 317 kg, en la actualidad. Se espera que la tasa de crecimiento de la demanda de cereales aumente de número hasta alcanzar el 1.4% anual en el año 2015. Se espera un cambio, en el sentido que los países en vías de desarrollo, de importadores de cereales pasen a ser netamente exportadores a los países desarrollados ya que paralelamente bajan su producción.

La superficie de cultivo se incrementará para plantas oleaginosas; hay estimaciones que prevén que para el año 2030, casi un 50% de las calorías ingeridas en los países en desarrollo, serán debidas a estos cultivos.

1.6.1.6. Crecimiento en la producción de alimentos y estrategias generales.

Los tres pilares fundamentales del crecimiento en la producción de alimentos son:

- La Tierra: Para incrementar la superficie cultivada.
- El agua: Para permitir el incremento de la frecuencia de las cosechas.
- Los rendimientos: Para incrementarlos por técnicas agrícolas o genéticas.

Pasemos a ver la importancia de cada uno de ellos:

- La Tierra: Entre los años 1961 y 1999, se pusieron en cultivo casi 250 millones de hectáreas. Para los próximos treinta años solo se necesitarán 120 millones de hectáreas adicionales.

A nivel mundial se estima que hay 2.800 millones de hectáreas adicionales para el cultivo, con propiedades adecuadas para la producción de cultivos temporales (anuales) permanentes de secano. Es casi el doble de lo que se cultiva hoy. Existe el peligro y las limitaciones propias de los problemas de la deforestación, infraestructuras y otros problemas que representan obstáculos a tener en cuenta a la hora de planificar cualquier expansión importante.

Esta tierra susceptible de ponerse en cultivo está sólo en siete países de América Latina y el África Subsaharian. En el resto de países y regiones existe escasez de tierra idónea, produciéndose en muchos lugares la degradación de esta tierra, amenazando la productividad de la misma. En Asia Meridional, la tierra cultivada en el año 1990 no era inferior al 94% de la posible.

- El Agua: En el año 1999, sólo un quinto de la tierra de cultivo era de regadío, y ese quinto producía dos quintas partes de todos los cultivos y tres quintas partes del cultivo de cereales.

Para el año 2030, se espera que las mejoras en regadío en países en desarrollo pasen de 200 millones de hectáreas que había en el año 1999 y lleguen a 242 en el año 2030.

La FAO dice que de unas potenciales 402 millones de hectáreas de regadío en el mundo en desarrollo, sólo la mitad están hoy en uso.

- Rendimiento: En los últimos cuarenta años, se ha incrementado el rendimiento en la producción de alimentos en casi un 70% en los países en desarrollo. Éste será un factor primordial en la producción de cultivos del futuro. Hasta el año 2030, se espera un nuevo crecimiento de la producción por el rendimiento, entorno a un 70%, con medidas tan paradójicas como la disminución del 1,1% anual del empleo de fertilizantes.

La tecnología agrícola que no hemos comentado, es la herramienta complementaria a los tres pilares citados. Para el XXI, se necesita una segunda revolución verde en tecnología. Los incrementos en la

productividad tienen que combinarse con la protección y restauración medioambiental, han de ser tecnologías asequibles a los países en vías de desarrollo (pobres) y dirigidas a satisfacer sus necesidades.

A lo largo de los próximos 30 años, muchos de los problemas medioambientales asociados a la agricultura, seguirán teniendo gravedad. La pérdida de biodiversidad causada por la expansión e intensificación de la agricultura, continúa de manera constante, incluso en países desarrollados, donde se supone que la naturaleza tiene una alta valoración y se supone protegida. Por otro lado, el efecto pernicioso de los fertilizantes nitrogenados como contaminantes del agua y el aire.

Stamoulis y Zezza en el año 2003 establecieron lo que serían los principios base de la estrategia general de la FAO⁸⁶:

1. Atención a la seguridad alimentaria: Garantizar que los objetivos generales relacionados con la seguridad alimentaria se incorporen a las estrategias mencionadas, haciendo énfasis especialmente en el hambre y la pobreza extrema.
2. Promoción de un crecimiento agrícola y rural sostenible: Fomentando el desarrollo ambiental y socialmente sostenible como piedra angular del crecimiento económico.
3. Atender a la totalidad del ámbito rural, contemplando y teniendo en cuenta, no sólo los ingresos por la agricultura y la finca, sino la posibilidad de obtenerlos fuera de ella.
4. Atención a las causas fundamentales de la inseguridad ciudadana, promoviendo no solo el aumento de la productividad, sino de igual forma, el acceso a los recursos, la tenencia de la tierra, la remuneración de la mano de obra y la instrucción.
5. Atención a las dimensiones urbanas de la inseguridad alimentaria, mediante la promoción de mercados, mejorar la disponibilidad y acceso, gestión de recursos naturales y acceso a servicios básicos.
6. Atención a cuestiones transversales tan importantes como las cuestiones nacionales o internacionales, la paz, la seguridad, el comercio y las reformas políticas macroeconómicas.
7. Fomento de la participación de todos los sectores implicados para asegurarse un amplio consenso en las cuestiones, objetivos y soluciones.

1.6.2. Libro Blanco de seguridad alimentaria. Agencias de Seguridad Alimentaria.

Todos los ciudadanos europeos tienen derecho a una alimentación sana, variada y de calidad. Cualquier información relativa a la composición, los procesos de fabricación y la utilización de alimentos debe ser clara y precisa. Para garantizar un alto nivel de salud pública, la Unión Europea y los Estados Miembros incluyeron la seguridad alimentaria entre las prioridades de la agenda política europea. Lejos de ser considerada como un concepto aislado, la seguridad alimentaria se consolidó como un objetivo transversal que debía ser integrado en la totalidad de las políticas comunitarias. No obstante, la seguridad alimentaria, afecta de una forma más directa a una serie de competencias fundamentales de la Unión Europea, que son: La política agraria común (PAC), la realización del mercado interior, la protección de los consumidores, la salud pública y las acciones en defensa del medio ambiente.

Los sectores agrícola y alimentario europeos son de gran importancia para la economía europea. La Unión Europea es el segundo exportador mundial de productos agrícolas, después de los Estados Unidos. Su industria agroalimentaria de transformación ocupa el primer puesto mundial. El mercado europeo es uno de los mayores del mundo, una tendencia que se reforzó con la adhesión de los países de Europa Central y Oriental. Al estar más informados y mejores organizados, los consumidores son cada vez más exigentes en materia de seguridad y calidad alimentaria, y los profesionales del sector no pueden seguir haciendo oídos sordos.

Desde los años noventa y las crisis alimentarias que los han caracterizado, la Comisión Europea tomó conciencia de la necesidad de aplicar y hacer respetar una serie de normas de seguridad más estrictas, en relación con toda la cadena alimentaria. Prueba de ello es el Libro Blanco sobre seguridad alimentaria, publicado en enero del año 2000 y que puso en marcha una política más preventiva de cara a posibles riesgos alimentarios, y que además mejora, a escala europea, la capacidad de reacción rápida en caso de que se pruebe la existencia de algún tipo de riesgo.

1.6.2.1. Antecedentes, perspectivas y ámbitos de actividad.

Política Agrícola Común política de protección de los consumidores.

La Política Agrícola Común (PAC), concebida en un principio, para poner remedio a las penurias de la posguerra, entró en vigor en 1962 y su primer objetivo consistió en garantizar la autosuficiencia alimentaria de los ciudadanos europeos.

A lo largo de los años setenta, la Comunidad cumplió, y con creces, dicho objetivo de autosuficiencia alimentarias respecto de la mayoría de los productos agrícolas. De acuerdo con una lógica productivista, el sector agrícola y la industria alimentaria evolucionaron hacia una lógica cuyo objetivo era satisfacer las necesidades y exigencias crecientes de los consumidores en materia de seguridad y calidad de los productos.

En ese mismo periodo y a pesar de que el Tratado de Roma no hacía mención alguna al respecto, se fue introduciendo poco a poco la política de protección de los consumidores, que fue reconocida por el Consejo Europeo de París en 1972. Gracias al Acta Única (1986), se introdujo la noción de consumidor en el Tratado (antiguo artículo 100). Desde entonces la Comisión ha podido proponer medidas destinadas a proteger a los consumidores, basando su política en la obtención de un “alto nivel de protección”.

1990: Las crisis alimentarias provocan un cambio de rumbo.

A lo largo de la década de los noventa, las crisis alimentarias, como la de las “vacas locas” (encefalitis espongiforme bovina) “ya mencionada anteriormente, provocaron un cambio de rumbo de la política de protección a los consumidores y de la seguridad alimentaria. Estas crisis pusieron de manifiesto los límites de la legislación comunitaria y suscitaron, una fuerte reacción por parte de los poderes públicos. Como consecuencia de la adopción de directivas sectoriales, surgieron diferencias de apreciación y de aplicación entre los diferentes Estados Miembros. En ocasiones, seguían incluso existiendo vacíos jurídicos. Con vistas a refundir la legislación, la Comisión Europea publicó, en el año 1997, el Libro Verde sobre los principios generales de la legislación alimentaria de la Unión Europea, punto de partida de una profunda reflexión sobre la legislación vigente y los posibles modos de mejorarla.

La reforma de la PAC en el marco de la Agenda 2000 representa una notable evolución, ya que la seguridad y la calidad alimentaria pasan a ser sus principales objetivos. El desarrollo rural, como segundo pilar de esta política, también apoya a los agricultores en este sentido.

Un nuevo punto de partida: El Libro Blanco sobre seguridad alimentaria.

El debate público suscitado por el Libro Verde desemboca en la publicación en enero del año 2000, del Libro Blanco sobre seguridad alimentaria, lo que supone un nuevo paso hacia la completa refundición de la legislación en este campo. La Comisión anuncia el desarrollo de un marco jurídico para la totalidad de la cadena alimentaria “de la granja a la mesa”, de acuerdo con un enfoque global e integrado, y prevé la creación de una Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Con objeto de instaurar un tratamiento realmente uniforme en todo el territorio comunitario, el Libro Blanco hace hincapié en la necesidad de mejorar la armonización de los sistemas nacionales de control y de extenderlos a las fronteras exteriores de la Unión dada la inminente ampliación de la misma. Asimismo, recomienda la puesta en marcha de un diálogo permanente con los consumidores y los profesionales del sector con objeto de restablecer la confianza entre ambas partes. Por último el Libro Blanco subraya la necesidad de poner a disposición de la ciudadanía una información clara y precisa sobre la calidad, los posibles riesgos y la composición de los alimentos.

El Reglamento (CE) Nº 178/2002, adoptado a finales de enero del año 2002, es el texto fundador de la nueva legislación en materia de seguridad alimentaria, por lo que se considera la base de la misma. En él, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y un Comité de la Cadena Alimenticia y de Sanidad Animal que sustituye a los ocho comités científicos permanentes que existían hasta la fecha. Se refuerza el sistema de alerta rápida para la alimentación humana y animal. La Comisión dispone de poderes especiales que le permiten tomar medidas de carácter urgente en caso de que los Estados Miembros no sean capaces de contener por sí mismos un riesgo grave para la salud humana y animal o para el medio ambiente.

La revisión intermedia de la Política Agrícola, prevista para el año 2003, no sólo favorecerá la apertura de los mercados sino también la consolidación de aspectos relacionados con el medio ambiente, la calidad de los productos y la seguridad alimentaria.

Por otra parte, con vistas a restablecer la confianza de los consumidores, la política comunitaria de protección de los consumidores adquiere una dimensión más amplia y trabaja a favor de la armonización de las legislaciones nacionales.

Por último, la actual refundición de la legislación en materia de seguridad alimentaria dará lugar a textos jurídicos de referencia. Estos documentos, versarán sobre todos los campos de actividades relacionados con la seguridad alimentaria.

En materia de seguridad alimentaria, la Comisión aspira a crear un marco jurídico que establezca unas normas mínimas de seguridad aplicables a una industria agroalimentaria compleja, diversificada y que posee una tecnología cada vez más desarrollada. Con dicha base común, se pretende garantizar un alto nivel de protección de la salud humana, animal y vegetal, así como la igualdad de trato para todos.

La siguiente presentación de los diferentes ámbitos de actividad recoge el enfoque global “de la granja a la mesa”, que caracteriza a esta política y consolida el carácter indivisible de la cadena alimentaria y se centra en el decisivo papel que desempeña la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

1.6.2.2. Fundamentos jurídicos.

La legislación comunitaria en materia de alimentación, se basa principalmente en cuatro artículos del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea:

- Cuando prevalecen los aspectos agrícolas, se aplica el artículo 37 del título “Agricultura”, que determina principalmente que la Comisión presentará propuestas de reglamentos, directivas o decisiones relativas a la elaboración y aplicación de la Política Agrícola Común (PAC).
- El artículo 152, constituye el título XIII, denominado “Salud Pública” del Tratado CE y tiene por objeto garantizar un alto nivel de protección de la salud humana en el conjunto de políticas y acciones comunitarias. Como excepción a lo dispuesto en el artículo 37, el Consejo se basa en este artículo a la hora de adoptar medidas, en los ámbitos veterinario y fitosanitario que tengan como objetivo directo la protección de la salud pública.
- El artículo 95 recoge las disposiciones relativas a la realización del mercado interior y tiene en cuenta el objetivo prioritario de garantizar el nivel de protección elevado en materia de protección de salud pública y del medio ambiente.
- El título XIV, denominado “Protección de los consumidores”, y en especial, el artículo 153, pretenden garantizar un alto nivel de protección de los consumidores. Dicho artículo recoge los tres principios básicos de la política en esta materia: El derecho a la protección de la salud, de la seguridad y de los intereses económicos de los consumidores. Asimismo, la Comunidad contribuye a la promoción del derecho a la información, a la educación y a organizarse en defensa de los propios intereses. Además, al definir y ejecutar otras políticas y acciones comunitarias, se tendrán en cuenta las exigencias derivadas de la protección de los consumidores.

Fortalecimiento del procedimiento de codecisión:

A partir de la entrada en vigor del Acta Única en el año 1987, se dejó de exigir la unanimidad para la adopción de disposiciones legislativas relacionadas, en mayor o menor medida, con la protección de los consumidores. Después de la crisis de la EEB, el Tratado de Ámsterdam (1999) reforzó esta tendencia. El empleo del procedimiento de codecisión se extendió a la mayoría de las cuestiones relativas a la seguridad alimentaria y a todas las relacionadas con la protección de los consumidores y la salud pública.

Objetivos y principios generales:

Los objetivos generales de la política en materia de seguridad alimentaria son los siguientes:

- Garantizar un alto nivel de protección de la salud humana y animal gracias al aumento del número de controles a lo largo de la cadena alimentaria.
- Colocar la calidad a la cabeza de las prioridades. La noción de calidad, que está indisolublemente asociada a la de la seguridad alimentaria, distingue dos niveles:

- 1) la calidad no negociable, que hace referencia a la seguridad de nuestra alimentación y a una serie de exigencias mínimas en materia de protección del medio ambiente y de las especies animales y vegetales.
 - 2) la calidad relativa o subjetiva, que hace que un producto alimenticio sea realmente único en razón de su sabor, aspecto, olor, método de producción y facilidad de uso.
- Restablecer la confianza de los consumidores.

Se garantiza aún más la inocuidad de los alimentos mediante procedimientos de vigilancia y control más estrictos, para poder contar de nuevo con la confianza de los consumidores. Por lo tanto, se debe ofrecer a los consumidores una información clara y precisa sobre todos los aspectos de la seguridad alimentaria. El marcado de conformidad CE y las menciones específicas, como la etiqueta ecológica o las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen protegidas, son algunas de las iniciativas que colocan a la calidad, la protección de los consumidores y la defensa de los productos tradicionales a la cabeza de las prioridades.

El Reglamento (CE) Nº 178/2002 establece cinco principios generales que, a partir de la entrada en vigor del mismo, prevalecen sobre lo dispuesto en los restantes textos de este ámbito:

- Se reafirma el carácter global de la cadena alimentaria. Se debe garantizar un alto nivel de seguridad alimentaria a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final, para asegurar una eficacia global.
- El análisis del riesgo es un elemento esencial de la política de seguridad alimentaria. Se compone de tres elementos claramente diferenciados: La determinación del riesgo mediante dictámenes científicos, la gestión del riesgo por parte de las autoridades y la comunicación de los riesgos al público en general. Si los datos científicos disponibles no son suficientes para la realización de una completa evaluación del riesgo, se recomienda la aplicación del principio de precaución, recogido por vez primera en la legislación en materia alimentaria, con objeto de garantizar un nivel de protección elevado.
- De ahora en adelante, todos los explotadores de empresas alimentarias asumen la responsabilidad que les corresponde. Cada explotador es responsable de la inocuidad de los productos que importa, produce, transforma, comercializa o distribuye. En caso de riesgos emergentes, el explotador debe tomar, de inmediato, las medidas restrictivas necesarias e informar a las autoridades.
- Se debe asegurar la trazabilidad de los productos en todas las etapas de la cadena alimentaria. Gracias a la utilización de los sistemas apropiados de recopilación de información, los explotadores deben ser capaces de identificar a las empresas que les han suministrado los alimentos o a las empresas a las que ellos proveen.

1.6.2.3. Alimentación animal, bienestar de los animales y salud animal.

El sector alimentario produce más de 100 millones de toneladas de piensos anuales. Las normas sanitarias vigentes se centran en la comercialización y etiquetado de los piensos. Otra serie de disposiciones legislativas regulan la utilización de aditivos (vitaminas, antibióticos, promotores del crecimiento, conservantes...) en los piensos y limitan el uso de ciertas sustancias, como las dioxinas, mediante la fijación de contenidos máximos.

La revisión de las disposiciones vigentes pretende endurecer las normas sanitarias aplicables especialmente a los subproductos animales no aptos para el consumo humano. Desde ahora, la industria agroalimentaria debe eliminar todos los residuos, incluso los residuos procedentes del sector de la restauración, para evitar que sean transformados en piensos. En función de los riesgos potenciales existentes, se aplicaran rigurosas medidas de identificación, transporte, almacenamiento y tratamiento.

La seguridad de la cadena alimentaria está indirectamente afectada por el bienestar de los animales, particularmente aquellos empleados para la producción de comida, debido a los íntimos lazos de unión entre el bienestar animal, la salud animal y las enfermedades transmitidas por los alimentos. Factores de stress y pobre bienestar pueden conducir a un aumento de enfermedades en animales. Lo anterior puede ser transmitido a los consumidores a través de enfermedades comunes como la salmonella⁸⁷.

En su "Protocolo sobre la protección y el bienestar de los animales", el Tratado de Ámsterdam establece las nuevas normas relativas a la acción de la Unión Europea en este campo. Se reconoce oficialmente que los animales son seres sensibles y se exige a las instituciones europeas que, al formular y aplicar la legislación europea, tengan en cuenta las exigencias en materia de bienestar de los animales.

La legislación comunitaria en materia de protección de los animales pretende eliminar cualquier sufrimiento inútil que los animales pudieran padecer a lo largo de tres momentos clave; la cría, el transporte y la matanza. La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV), en colaboración con las Autoridades Competentes de los Estados Miembros, realiza "controles in situ" para garantizar el respeto de la legislación comunitaria.

El marco general de acción en la UE de bienestar animal es indicado en la "Estrategia para el bienestar animal en la UE 2012-2015". Las actividades en esta área, son llevadas a cabo por el grupo en salud animal y bienestar animal. Sus opiniones científicas se centran en la ayuda para identificar métodos que reduzcan el dolor innecesario, la angustia y el sufrimiento de los animales y aumenten el bienestar en la medida de lo posible.

La salud animal está indisolublemente unida a la seguridad alimentaria.

El cometido de la OAV consiste en velar por el respeto de las normas sanitarias internacionales en materia de salud animal. Sus inspectores y expertos realizan controles tanto en los actuales Estados Miembros como en los países candidatos y terceros países que exportan sus productos a la Unión. La creación de la AESA (Agencia Española de Seguridad Alimentaria) reforzó aún más los dispositivos de prevención y reacción inmediata utilizados al detectarse focos infecciosos, parasitarios, etc.

Podríamos decir que la situación actual de las principales enfermedades infecciosas de los animales es la siguiente:

Para la Encefalopatía Espongiforme Bovina (o la enfermedad de las vacas locas), en razón del principio de cautela, está prohibido, en todo el territorio comunitario, el uso de las harinas animales, principal vector de la propagación de esta enfermedad, en la alimentación de los rumiantes desde el año 1994 y en la de todos los animales desde diciembre del año 2000. Una lista de “materiales especificados de riesgo” excluye todas las partes u órganos que pueden albergar al prion, el agente causante de la enfermedad; controles rápidos y sistemáticos de los animales de riesgo permiten detectar la enfermedad en todo el territorio comunitario.

La fiebre aftosa no afecta al ser humano, pero es extremadamente contagiosa y puede diezmar a rebaños enteros. Como consecuencia de la crisis que se originó en el Reino Unido, la Comisión tomó estrictas medidas de ámbito europeo que consiste en restringir los movimientos de animales y en sacrificar a los rebaños afectados por la enfermedad. Aunque no se haya descubierto ningún caso desde finales de 2001, el control sigue siendo imperativo. El Parlamento Europeo creó una comisión de investigación que examinó la crisis desde todas las perspectivas posibles.

Existen disposiciones específicas relativas a otras enfermedades animales como la peste porcina clásica o la africana, la fiebre catarral ovina o la rabia.

La Unión Europea ha elaborado un considerable número de textos legislativos en materia de política sanitaria, controles veterinarios e higiene de los alimentos.

El principal objetivo de dichos textos, de obligado respeto en todos los Estados Miembros y aplicables a los países candidatos y a los terceros países que exportan productos a la Unión, consiste en la regulación de la importación, la comercialización y los intercambios intracomunitarios de animales y productos de origen animal. Establecen normas de higiene y de seguridad y una serie de controles a escala europea. Los Estados Miembros se responsabilizan de la aplicación de dicha legislación y determinan las sanciones aplicables en caso de infracción. Como complemento de todo ello, la OAV realiza auditorías e inspecciones oficiales en los Estados Miembros y en los países exportadores, y comunica posteriormente sus conclusiones y recomendaciones tanto a las autoridades nacionales y comunitarias competentes, como al público en general.

En el marco de la realización del mercado interior, la higiene de los alimentos ha experimentado una importante evolución desde el año 1964. En esta fecha se adoptaron las primeras directivas en las que se establecían estrictas normas de higiene de los alimentos. Las empresas del sector están poniendo en marcha estrictos dispositivos de control a lo largo de toda la cadena alimentaria. La política comunitaria en esta materia se remite a siete principios básicos:

- La protección de la salud humana como preocupación principal.
- El recurso al análisis de los peligros y a la evaluación de los riesgos en las empresas del sector de la alimentación.
- La adopción de criterios microbiológicos y de control de la temperatura.
- La elaboración de códigos de buenas prácticas de higiene.

- El control de la higiene de los alimentos por parte de las Autoridades Competentes.
- La responsabilidad de los exportadores de empresas alimentarias en la comercialización de los alimentos.

Se está llevando a cabo, a escala europea, una completa refundición de las disposiciones jurídicas en materia de política sanitaria, controles veterinarios e higiene de los alimentos, que se centra en los siguientes puntos:

- La higiene de los alimentos y las normas específicas de higiene aplicables a los alimentos de origen animal.
- Los Controles Oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Las normas específicas de organización de los Controles Oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Las normas de policía sanitaria que regulan la producción, comercialización e importación de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

En conclusión, podemos afirmar que esta refundición de la legislación llena las lagunas y los vacíos jurídicos resultantes de una legislación demasiado sectorial. Además, favorece la aplicación uniforme de los principios generales de seguridad a la totalidad de la cadena alimentaria sin privar a los diferentes sectores de sus características específicas.

1.6.2.4. Controles fitosanitarios y contaminación de la cadena alimentaria.

Igual de importante que la salud de los animales es la de las plantas y vegetales utilizados en la alimentación humana y animal y por ello se le presta una especial atención. Existe un sistema armonizado de la vigilancia, autorización y utilización, tanto a escala nacional como europea. En el ámbito nacional, los Estados Miembros poseen dispositivos de control y vigilancia y sancionan a los infractores, siempre que se descubre la existencia de una disfunción del sistema. En el ámbito europeo, la acción de la AESA complementará los medios disponibles en la actualidad y mejorará la eficacia de las pruebas que se realicen. En materia de controles fitosanitarios, los tres campos de competencia de la Comunidad son los siguientes¹⁴⁻⁸⁸:

- La autorización, la utilización y el control de los productos fito-farmacéuticos (insecticidas, fungicidas, herbicidas, etc.).
- El control de la presencia de los plaguicidas en los alimentos.
- La protección contra los organismos perjudiciales para los vegetales (insectos, plantas, virus, micoplasmas u otro tipo de agentes patógenos).

La contaminación de los alimentos supone un riesgo real para la seguridad alimentaria. Puede proceder de diferentes fuentes, como son la contaminación ambiental, la cadena de producción o los productos utilizados en el embalaje. En consecuencia, la Unión Europea ha puesto en marcha un amplio abanico de medidas legislativas destinadas a la protección de los alimentos. Un régimen general regula la presencia de agentes contaminantes en la alimentación humana mediante la fijación de contenidos máximos.

En un principio, la Unión se centró en prohibir y limitar el uso de ciertos productos químicos y en la clasificación, etiquetado y envasado de las sustancias y preparados peligrosos, incluidos los abonos y plaguicidas que pertenecen a regímenes independientes. Posteriormente, la protección que ofrecía la legislación existente se vio reforzada por medidas relativas a la evaluación de los riesgos, a los ensayos con las sustancias químicas y a la exportación e importación.

Como consecuencia de la aparición de nuevos elementos peligrosos como los perturbadores endocrinos y los contagiantes orgánicos persistentes (COP), la Unión adoptó, en febrero del año 2001, una nueva estrategia basada en el principio de cautela y el desarrollo sostenible, con objeto de armonizar la legislación existente y de suplir las carencias en el terreno científico.

Los materiales que están en contacto con los alimentos representan otra fuente de contaminación. En consecuencia, la Unión ha creado un régimen general, además de una serie de medidas concretas para ciertos productos, con la intención de proteger a los consumidores de los nefastos efectos de los materiales como el plástico o los objetos de cerámica que se utilizan en el embalaje.

Además, el accidente nuclear de Chernobil puso de manifiesto lo importante que es garantizar una protección eficaz de los alimentos ante la amenaza de contaminación radiactiva mediante la fijación de unos niveles máximos de contaminación.

1.6.2.5. Factores ambientales, OMGs y preparación de los alimentos.

Los factores ambientales afectan principalmente a la gestión de los residuos, la contaminación atmosférica, la calidad del agua, la protección de la naturaleza y la biodiversidad. Los organismos modificados genéticamente (OMGs), pueden definirse como organismos o microorganismos cuyo material genético (ADN) ha sido modificado artificialmente. En este campo, la Unión Europea se asegura de que los OMGs no supongan ningún riesgo para la salud ni para el medio ambiente y de que los ciudadanos están bien informados de la existencia de OMGs en los alimentos que consumen¹⁴⁻⁸⁹.

Las primeras disposiciones legislativas europeas sobre OMGs datan de los años noventa. Se adoptó una directiva sobre la utilización confinada de los OMGs en la investigación y la industria y otra sobre su liberación y comercialización. Un reglamento específico hace referencia a los productos alimenticios que contienen OMGs o a los que proceden de estos últimos. En la actualidad, otras disposiciones legislativas comunitarias en la materia están en proceso de adopción

A medio y largo plazo, la Comisión Europea se interroga acerca de la moratoria de hecho sobre la comercialización y la producción de OMGs en el interior de la Unión que fue introducida, en el año 1999, por los Estados Miembros. Asimismo, estudia las diferentes posibilidades que existen para volver a impulsar las autorizaciones de los OMG, sin olvidar el principio de cautela, para no perjudicar a la industria, la agricultura y la investigación europea.

La preparación de los alimentos, que está sometida a un estricto control, afecta a los ingredientes utilizados en la composición y la preparación de un alimento, por lo que existen muchas directivas que hacen referencia a la legislación aplicable según el producto, tanto en lo relativo a la composición como a los métodos de fabricación.

También existen disposiciones comunitarias específicas relativas a los alimentos destinados a un uso determinado, por ejemplo, los alimentos para las personas que sufren problemas digestivos o alteraciones de su metabolismo, para las personas con un estado fisiológico particular y para los lactantes y los niños de menor edad. También forman parte de esta categoría los complementos alimenticios, como las vitaminas.

A nivel europeo, una serie de disposiciones legislativas recogen el uso de aditivos, como los colorantes, edulcorantes, emulgentes y aromatizantes. Estos productos intensifican el gusto, aroma, sabor o consistencia de los alimentos. Para que la industria alimentaria los pueda utilizar, estos productos deben ser autorizados después de que se hayan realizado una serie de pruebas científicas.

1.6.2.6. Información, educación y vigilancia de la salud de los consumidores. Dimensión internacional y ampliación.

La información es un principio básico de la política de protección de los consumidores y su importancia ha ido en aumento a raíz de las recientes crisis alimentarias. Se trata de los datos que el consumidor puede encontrar directamente en el embalaje y el etiquetado, como las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen, las marcas, las indicaciones de los precios y la composición de los productos.

De forma paralela, los consumidores se organizan en asociaciones de defensa de sus derechos para gozar de protección de los consumidores, en general, y de los diferentes aspectos de la seguridad alimentaria, en particular. Cabe señalar que la Junta Directiva de la AESA cuenta con representantes de los grupos de interés y de defensa de los consumidores.

La seguridad alimentaria desempeña un papel de gran importancia en las negociaciones de adhesión. A este respecto, la posición de la Comisión es muy estricta, puesto que no puede permitir que la ampliación traiga consigo una disminución de los niveles de salud y de seguridad. Los países candidatos deben, lo antes posible a que se produzca la adhesión definitiva, adaptar su legislación nacional al acervo comunitario de la seguridad alimentaria. Los principales problemas en las actuales negociaciones son los siguientes: Capacidad de los países candidatos para garantizar la realización de controles adecuados en los puestos de inspección fronterizos situados en las futuras fronteras exteriores de la Comunidad, el respeto de las estrictas normas de protección sanitaria relativas a la EEB y la adecuación a las normas europeas aplicables a los establecimientos de fabricación de alimentos y al bienestar de los animales.

Dos capítulos de negociaciones recogen la totalidad de las disposiciones relativas a la seguridad alimentaria:

- El primer capítulo, “Libre circulación de mercancías”, trata de la legislación sobre alimentos.
- El séptimo capítulo, “Agricultura”, trata de la organización común de los mercados agrícolas y de las cuestiones agrarias relativas a la seguridad alimentaria (alimentación animal, aspectos veterinarios y fitosanitarios). Como consecuencias de las notables implicaciones socioeconómicas y financieras del capítulo en conjunto, las negociaciones no fueron objeto de un acuerdo global hasta el Consejo Europeo de Copenhague del año 2002. Junto a las disposiciones relativas a las ayudas directas a los agricultores y el desarrollo rural, se acordaron medidas transitorias para futuros Estados Miembros en el marco de las cuestiones “veterinarias y fitosanitarias”. También se acordaron disposiciones relativas al bienestar de las gallinas ponedoras.

Para garantizar una eficaz aplicación de esta legislación, es necesario que se refuercen los procedimientos administrativos y que se modernicen las infraestructuras. La Unión Europea, a través del programa Phare y del instrumento financiero Sapard para el desarrollo rural, ofrece un apoyo financiero a los ajustes que los países candidatos están llevando a cabo.

La Unión Europea vigila que las normas del comercio internacional contribuyan a conservar altos índices de seguridad y de calidad. La Unión Europea es miembro de la Organización Mundial del

Comercio (OMC), cuya legislación dedica un capítulo específico a la seguridad alimentaria y a la salud pública mediante el “Acuerdo sobre aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias”, invocando dicho acuerdo, que un país miembro de la OMC puede adoptar medidas internas de protección de la salud pública si se demuestra, en términos científicos, que un alimento procedente de otro país miembro supone una amenaza para los ciudadanos.

Además la Unión Europea o los Estados que la componen, también son miembros de otras organizaciones internacionales que se dedican a la promoción de la salud animal o de la seguridad alimentaria a través de los intercambios internacionales. La mayor relevancia se encuentra el Codex Alimentarius, órgano situado en Roma y dependiente de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) con sede en París.

1.6.3. Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

El Reglamento (CE) Nº 178/2002 crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (AESA) y la dota de personalidad jurídica independiente. Para poder llevar a cabo su cometido, la AESA desempeña 6 tareas esenciales¹⁴⁻⁹⁰:

- Emitir dictámenes científicos independientes sobre cuestiones de seguridad alimentaria y otros aspectos relacionados con la misma, como la salud u el bienestar de los animales, cuestiones fitosanitarias, los organismos modificados genéticamente (OMG) o la nutrición.
- Emitir dictámenes sobre cuestiones alimentarias de contenido técnico de cara a la labor política y legislativa relativa a la cadena alimentaria.
- Recopilar y analizar los datos relativos a cualquier riesgo potencial y a la exposición por vía alimentaria, para velar así por la seguridad de toda la cadena alimentaria.
- Identificar y notificar los riesgos emergentes lo antes posible.
- Asistir a la Comisión en caso de urgencia, emitiendo dictámenes científicos en las células de crisis creadas ad hoc.
- Entablar un diálogo permanente con el público e infórmale de los riesgos potenciales o emergentes.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) es la piedra angular de la evaluación y la comunicación del riesgo en la Unión Europea en relación a la seguridad de alimentos y piensos. Es una agencia independiente financiada con el presupuesto de la Unión Europea que opera separadamente de la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y los Estados Miembros.

La Autoridad se creó en enero del año 2002, tras una serie de crisis alimentarias que se sucedieron a finales de los años 90 (Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo). Surgió como fuente independiente de asesoría científica y comunicación sobre riesgos asociados a la cadena alimentaria. Se creó como parte de un extenso programa dirigido a la mejora de la seguridad alimentaria en la UE, cuyo objetivo era asegurar un elevado nivel de protección al consumidor y reestablecer y mantener la confianza de los europeos en el suministro alimentario.

En el sistema europeo de seguridad alimentaria, la evaluación del riesgo se realiza separadamente de la gestión del riesgo. EFSA, como evaluador del riesgo, elabora opiniones científicas y ofrece asesoramiento para proporcionar una base sólida a las políticas y a la legislación europea y para apoyar a la Comisión, al Parlamento y a los Estados Miembros de la Unión a la hora de tomar decisiones eficaces y oportunas de gestión del riesgo.

Los campos de actuación de EFSA cubren la seguridad de alimentos y piensos, la nutrición, la sanidad, el bienestar animal, la protección de las plantas y sanidad vegetal. En todas estas áreas, el compromiso más crítico de EFSA es asesorar de la manera más objetiva y científicamente independiente y comunicar de manera clara, basándose en la información y conocimientos científicos más actualizados.

Su objetivo es llegar a ser considerada el organismo de referencia para la evaluación del riesgo en sus áreas de actuación “de la granja a la mesa”.

Los “Paneles científicos” de EFSA están formados por expertos independientes y son responsables del trabajo de evaluación de riesgo y de la elaboración de opiniones científicas. El Comité Científico coordina su trabajo. Cada Panel es responsable de un área diferente de la cadena alimentaria. Dos directorados científicos con personal de EFSA les apoyan en su trabajo: Evaluación de Riesgo y Cooperación y Asistencia Científica.

EFSA es esencial en el sistema europeo de seguridad alimentaria. Para asegurar que el sistema funciona a la perfección, es necesario que EFSA trabaje estrechamente con los Estados Miembros y partes implicadas. Entre ellas se incluyen instituciones con las que la Autoridad posee una obligación legal de trabajar bajo las reglas comunitarias, especialmente, gestores del riesgo de la Comisión Europea, Parlamento Europeo y los Estados Miembros. EFSA también trabaja con las Autoridades Nacionales responsables de la evaluación del riesgo a través del Comité Consultivo (Advisory Forum) y se reúne periódicamente con las partes implicadas de la sociedad civil como organizaciones no gubernamentales (ONGs), asociaciones de consumidores, operadores económicos y científicos profesionales para intercambiar puntos de vista y opiniones.

Para poder conseguir el objetivo de ofrecer la mejor ciencia en el momento adecuado y de la manera más apropiada, EFSA intenta reunir la amplia excelencia científica existente en Europa; por lo que, la cooperación científica es esencial. Con ello se consigue emparejar presupuestos y prioridades, evitar duplicidad de actividades, identificar y analizar tempranamente los riesgos emergentes y aumentar la coherencia en la evaluación y comunicación del riesgo. Es decir, en última instancia, se conseguiría aumentar la confianza y la protección del consumidor.

En esta línea se encuentra el art. 36 del Reglamento de creación de EFSA, en base al cuál, el Consejo de Dirección ha aprobado una lista de organizaciones públicas y privadas propuestas por los Estados Miembros, que pueden ayudar a EFSA en algunas de sus tareas. Estas organizaciones pueden solicitar formalmente participar en las convocatorias de proyectos convocadas por EFSA.

En la línea de cooperación científica y establecimiento de redes, EFSA lleva tiempo trabajando con los denominados puntos focales nacionales en los Estados Miembros.

Recapitulando, el Gobierno Español mediante Real Decreto nº 1910/2000 (ya derogado) creó la Comisión Interministerial de Seguridad Alimentaria, adscrita a la Comisión Delegada del Gobierno para asuntos económicos, cuyo objetivo era fijar los criterios de actuación de la administración en materia de seguridad alimentaria.

1.6.4. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es un Organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad que se creó en el año 2001 con la misión de garantizar el más alto grado de seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública y promover la salud de los ciudadanos así como que éstos tengan confianza plena en los alimentos que consumen y dispongan de información adecuada para tener capacidad de elección⁹⁰.

En el año 2006, incorporó a sus funciones la de promocionar la salud en el ámbito de la nutrición y en especial, la de prevención de la obesidad.

La cadena alimentaria es un ciclo que se inicia en la producción primaria y finaliza en el consumo. La mejor garantía para evitar la aparición de peligros relacionados con la alimentación es considerar de manera integral la cadena alimentaria.

Objetivos generales:

- Reducir los riesgos de las enfermedades transmitidas o vehiculadas por los alimentos.
- Garantizar la eficacia de los sistemas de control de los alimentos y promover un sector productivo que considere a la seguridad alimentaria como estrategia competitiva.
- Promover el consumo de los alimentos sanos, favoreciendo su accesibilidad y la información sobre los mismos.
- Ofrecer garantías de información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español.

Objetivos específicos:

- Propiciar la colaboración y coordinación de las administraciones públicas competentes en materia de seguridad alimentaria y nutrición. Por ello la AESAN trabaja estrechamente con los Ministerios de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y de Economía y Competitividad; así como con las Comunidades Autónomas.
- Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición y, en especial, en la prevención de la obesidad.
- Favorecer la colaboración entre las administraciones públicas y los distintos sectores interesados, incluidos los sectores de producción como Asociaciones de Productores y Distribuidores, los consumidores a través de Asociaciones de Consumidores y usuarios, así como los Colegios Profesionales.
- Actuar como centro de referencia de ámbito nacional en la evaluación de riesgos alimentarios y en la gestión y comunicación de aquellos, especialmente en las situaciones de crisis o emergencia.

Ámbitos de actuación:

- La seguridad de los alimentos destinados al consumo humano, incluyendo la nutrición y los aspectos de calidad con incidencia en la salud.
- La seguridad de la cadena alimentaria, abarcando todas sus fases.
- Los aspectos de sanidad animal y sanidad vegetal que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria.
- Cualquier otro que se le asigne a la luz de los avances científicos y las nuevas demandas sociales.

Funciones:

- Coordinar las actuaciones relacionadas directa o indirectamente con la seguridad alimentaria y la nutrición.
- Instar actuaciones ejecutivas y normativas, de las Autoridades Competentes, especialmente en situaciones de crisis o emergencia.
- Coordinar el funcionamiento de las redes de alerta existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- Asesorar en la planificación y desarrollo de las políticas alimentarias.
- Prestar asesoría técnica y elaborar, en coordinación con el Comité Científico, informes técnicos y difundirlos.
- Representar a España en los asuntos de seguridad alimentaria y nutrición que se tratan en la UE y en organismos internacionales, especialmente la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la salud (OMS), el Codex Alimentario y el Consejo Europeo.
- Actuar como punto de contacto entre la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y las diferentes autoridades nacionales en seguridad alimentaria, institutos de investigación, consumidores y otras partes implicadas.

Está compuesta por los siguientes Órganos:

- Directivos (presidente, consejo de dirección, director ejecutivo).
- De asesoramiento y coordinación (comisión Institucional, consejo consultivo).
- De evaluación de riesgos (comité científico).
- Gestores (la propia agencia con su estructura administrativa)

Valores:

- Primacía del consumidor. El consumidor en el centro de las decisiones, por encima de cualquier otro interés.

- Crear y mantener una reputación de expertos y excelencia de la organización en materia relacionada con la seguridad alimentaria.
- Alcanzar el liderazgo en Europa, a través de la implantación de una política de análisis de riesgos que garantice la credibilidad, independencia y transparencia de las actuaciones de la Agencia.
- Disponer de una plantilla de profesionales multidisciplinares del máximo nivel de competencia.
- Toma de decisiones basada en la mejor evidencia científica; rápida, flexible y en colaboración con las entidades científicas bajo estándares y sistemas de aseguramiento de la calidad.
- Independencia de intereses ajenos a la protección de la salud, representativa y responsable.
- Transparencia, sometida a riguroso control público. Coordinación y colaboración interinstitucional, en la búsqueda de la mayor eficiencia y eficacia de las actuaciones.
- Conciliación de intereses de las partes interesadas, facilitando la aproximación de actuaciones e intereses.
- Mejora continua, como criterio de gestión de la organización.

1.7. Aspectos deontológicos.

El término deontología procede del griego: to deon (lo conveniente, lo debido) y logía (conocimiento, estudio...); lo que significa, en términos generales, el estudio o la ciencia de lo debido. El objeto de estudio de la deontología son los fundamentos del deber y las normas morales.

Deontología profesional hace referencia al conjunto de principios y reglas éticas que regulan y guían una actividad profesional. Estas normas determinan los deberes mínimamente exigibles a los profesionales en el desempeño de su actividad. Por este motivo, suele ser el propio colectivo profesional quién determina dichas normas y, a su vez, se encarga de recogerlas por escrito en los códigos deontológicos.

A día de hoy, prácticamente todas las profesiones han desarrollado sus propios códigos y, en este sentido, puede hablarse de una, de una deontología profesional médica, veterinaria, farmacéutica, de los abogados, etc.

Es importante no confundir deontología profesional con ética profesional. Cabe distinguir que la ética profesional es la disciplina que estudia los contenidos normativos de un colectivo profesional, es decir, su objeto de estudio es la deontología profesional, mientras que, tal como apuntábamos al principio, la deontología profesional es el conjunto de normas vinculantes para un colectivo profesional.

A lo largo de la historia ha habido diversas maneras de entender la ética y distintas propuestas morales orientadoras de la vida humana. Es posible decir que la ética es una parte de la filosofía práctica que se ocupa del hecho moral y de los problemas filosóficos que nacen de la conducta humana. La ética se dedica al estudio de los actos humanos, pero aquellos que se realizan por la voluntad y libertad absoluta, de la persona.

La propia discusión de una ética profesional ya implica la idea de la existencia de un código moral colectivo con un cierto grado de intersubjetividad y con un carácter vinculante entre sus miembros, y no sólo un mero conjunto de normas apelativas a la intuición, a la emoción o al extremo del relativismo de la moral individual.

Las normas deontológicas son incomprensibles sin la referencia al contexto o grupo social en el que son obligatorias. La obligación se circunscribe a ese grupo, fuera del cual pierden la obligatoriedad.

La FAO (Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) tiene como obligaciones constitucionales mejorar la nutrición y el nivel de vida, mejorar el rendimiento de la producción y la eficacia de la distribución de todos los productos alimenticios y agrícolas, mejorar las condiciones de la población rural y contribuir así a una expansión de la economía mundial y a liberar del hambre a la humanidad. Además, la FAO tiene el mandato de la comunidad internacional de proporcionar los instrumentos y mecanismos para un foro internacional en el que se afronte el equilibrio de los intereses y se adopten medidas al respecto, al propio tiempo que se aspira a proteger y mejorar los bienes públicos globales por lo que respecta a la alimentación y a la agricultura

(Constitución de la FAO, 1945; Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, 1996). Además, la FAO tiene la obligación ética de asegurar que sus actuaciones sean responsables y transparentes, de manera que sirva de foro de debate y diálogo sobre cuestiones éticas y sobre el comportamiento poco ético por lo que respecta a la alimentación y la agricultura.

Estos instrumentos y mecanismos pueden servir para crear un sistema alimentario y agrícola más ético que afronte los problemas y los desafíos antes expuestos. Un sistema ético de este tipo sería eficaz, seguro y solidario, al propio tiempo que aceptaría la diversidad de los sistemas de valores. La creación de un sistema de este tipo no debería significar la creación de un estereotipo: un plan detallado que está abocado a convertirse en un fin en sí mismo. Al contrario, debe ser un proceso participativo y que evolucione con el tiempo para responder a los nuevos datos científicos, a las innovaciones en las metas y objetivos y a las nuevas cuestiones éticas planteadas por la FAO y sus asociados.

Un sistema alimentario y agrícola más ético debe incluir el interés por tres objetivos mundiales generalmente aceptados, cada uno de los cuales incorpora nuevas propuestas normativas: Mejora del bienestar, protección del medio ambiente y mejora de la salud pública.

- Mejora del bienestar:

La pobreza sigue siendo la causa individual más importante de la miseria humana en el mundo actual. Los que participan en un sistema alimentario y agrícola ético trabajarían por la reducción y eliminación, llegado el caso, de la pobreza potenciando la eficiencia y la eficacia económica de la alimentación y la agricultura en todo el mundo. Al hacerlo así, la eficacia de la producción (el medio más rentable de producir un determinado bien) debe estar equilibrada con la eficacia en la distribución (el medio más eficaz de distribuir los bienes).

Además, la eficacia no puede juzgarse exclusivamente en función de su respectivo costo dentro de un sistema económico dado. Ha de incluir también un estudio del sistema de derechos, privilegios e instituciones en función de los cuales se define esa eficacia. De modo análogo, la eficacia no puede definirse simplemente como la capacidad de realizar una tarea determinada, sino que ha de sopesar la conveniencia de los medios elegidos a la vista de preocupaciones éticas como la equidad y la justicia.

La eficiencia y la eficacia no pueden fomentarse a costa de la interdependencia económica, la libertad individual, los derechos humanos o la soberanía de los Estados. Por el contrario, la eficacia debe contribuir a esos objetivos. Dicho en otros términos, un sistema alimentario y agrícola ético debe ayudar a los ciudadanos, a las comunidades, a los países y al mundo entero a pasar de una economía mundial a una sociedad auténticamente mundial.

En una sociedad así la interdependencia se reconoce como ineludible, a cada individuo se le reconocen la autonomía y dignidad personal, y los Estados están en condiciones de mantener su soberanía. Un sistema alimentario y agrícola ético debe también pasar del comercio libre, en el que potentes

intereses pueden imponer sus reglas al mercado, a un sistema comercial participativo para el establecimiento y la aplicación de las reglas.

- Protección del medio ambiente:

Los alimentos, contemplados desde una perspectiva mundial, no se producen actualmente en los lugares ni en las formas que mejor conservarían los recursos naturales. Hasta ahora, la producción agrícola mundial solía reflejar los patrones alimentarios y los niveles de vida de las poblaciones locales. Estas pautas están cambiando rápidamente en todo el mundo, con la creciente urbanización, la penetración de los mercados y el comercio internacional. Para mantener un sistema alimentario y agrícola ético, la eficacia biológica (mediante la intensificación de la producción, elaboración y distribución de productos alimenticios y agrícolas) y la diversidad agrobiológica han de conciliarse con la eficacia económica (en virtud de la cual se producen alimentos con un mínimo de uso de recursos, limitando así la presión sobre el medio ambiente y haciendo accesibles los alimentos a los pobres). Hay que prestar la debida atención a los pros y los contras de los objetivos de la seguridad alimentaria y de la protección del medio ambiente. La lucha integrada contra las plagas y la ordenación integrada de los recursos en los sectores agrícola, forestal y pesquero no deben considerarse como lujos; para poder transmitir a las generaciones futuras un sistema alimentario y agrícola ético, hay requisitos previos.

- Mayor salud pública:

A pesar de algunas mejoras a lo largo de los últimos decenios, una parte demasiado grande de la población mundial sufre de mala salud causada por el hambre, la malnutrición y una alimentación deficiente y por alimentos y aguas nocivos. Son problemas que reducen la capacidad de las personas a la hora de participar de lleno en los asuntos cotidianos de su comunidad, en países y el mundo. Además, la industrialización en gran escala de la agricultura y de la elaboración de alimentos plantea nuevas amenazas a la salud cuando no son objeto del debido seguimiento y control. En un sistema alimentario y agrícola ético, las cuestiones del hambre, la malnutrición, la alimentación y la inocuidad de los alimentos se afrontarían con dinamismo, de suerte que el mundo alcanzaría rápidamente un punto en que todos tendrían acceso a una alimentación abundante, nutricionalmente apropiada e inocua. Para ello se necesitarán:

- Políticas que ofrezcan incentivos para efectuar cambios de distribución que reduzcan las desigualdades en el acceso a los alimentos.
- Investigación científica para conseguir medios más eficaces y seguros de producción, elaboración y distribución de los alimentos.
- Un desarrollo rural que promueva y aproveche las fuentes de agua potable y fomente el empleo de prácticas inocuas de manipulación de los alimentos.

- El empleo y la aplicación de garantías suficientes y normas de inocuidad en la distribución de nuevos productos.

Primeras medidas.

Ninguna serie aislada de principios éticos basta para crear un sistema alimentario y agrícola más ético, dado que precisamente los conflictos y las contradicciones entre esos mismos principios es lo que se cuestiona. Ahora bien, los particulares, los Estados, las empresas y las organizaciones de voluntarios de la comunidad internacional pueden contribuir a la solución de esas cuestiones mediante las actuaciones siguientes:

- Creación de los mecanismos necesarios para equilibrar los intereses y resolver los conflictos.

Para conseguirlo se crearían foros en los que puedan debatirse las controversias y dárseles solución. Por ejemplo, la Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura ha tenido un gran éxito como tribuna para debatir cuestiones difíciles, en particular las compatibilidades y complementariedades entre obtentores o mejoradores de plantas y los derechos del agricultor. Otros ejemplos son los acuerdos alcanzados sobre normas alimentarias por la Comisión del Codex Alimentarias o los principios contenidos en el Código de conducta sobre la pesca responsable (1995).

- Apoyo y estímulo de la participación general de los interesados en las políticas, programas y proyectos.

En todos los órganos internacionales deben estar representados los diversos puntos de vista. No hay por qué inventar nuevos medios de participación de las organizaciones no gubernamentales ni ciudadanos interesados e informados.

- Formulación de incentivos que estimulen a las personas, comunidades y naciones a mantener un diálogo y, en definitiva, hacer lo que es ético.

Hay que poner en práctica incentivos que fomenten un comportamiento que promueva los valores antes expuestos. Por ejemplo, un comercio justo, mientras que han de eliminarse los incentivos que lleven a comportarse de forma poco ética. Este proceso será iterativo, aprendiendo de experiencias anteriores en que se practicaron incentivos y modificando los del futuro para evitar así consecuencias no pretendidas.

- Elaboración y divulgación amplia de la información y los análisis necesarios para tomar decisiones que sean sabias y éticas.

- La información debe ser tempestiva, pertinente, precisa y de fácil acceso por todos los interesados. Por lo tanto tiene que llegar a las diversas audiencias de diversos modos, en particular mediante la imprenta, la televisión, la radio y con publicaciones en páginas Web.

- Garantía de que los procedimientos decisorios en la política alimentaria y agrícola internacional, así como el contenido de las deliberaciones, sean bien comprendidos y estén abiertos al análisis público.

Independientemente de lo democráticas y justas que puedan ser las decisiones, sin un examen o la sensibilización del público no puede enjuiciarse su equidad y conveniencia. En cambio, el examen y la comprensión pública de los procesos decisorios, así como el contenido de las decisiones efectivas contribuirá a la elaboración de un sistema alimentario y agrícola mundial más ético, sólido y eficaz.

- Fomento del empleo de la ciencia y la tecnología en apoyo de un sistema alimentario y agrícola más justo y equitativo.

Para ello será menester conciliar los conocimientos de los expertos con las diversas convicciones culturales profundamente arraigadas sobre las prioridades, los valores y las acciones apropiadas. Mientras la ciencia puede informarnos sobre los niveles de riesgo en una determinada empresa, nunca nos dirá si vale la pena correr ese riesgo. Esta última cuestión sólo puede abordarse mediante el diálogo entre los interesados.

- Garantía de que los programas, políticas, normas y decisiones siempre tengan en cuenta los aspectos éticos para mejorar el bienestar, la protección del medio ambiente y la salud.

También aquí entra la obligación de señalar a la atención situaciones y tendencias que merman ese bienestar, degradan el medio ambiente o constituyen barreras para la salud. Al mismo tiempo, hay que reconocer que estos tres objetivos no siempre son congruentes. Por consiguiente, aun cuando todos los interesados convengan en unos objetivos éticos, hay que practicar un diálogo para conciliarlos en determinadas situaciones. Ese diálogo habrá necesariamente de involucrar negociaciones y compromisos, así como diferentes medios de solución en distintos sitios.

- Elaboración de códigos de conducta ética que actualmente no existen.

En un mundo distinto e interdependiente, las normas de conducta ética deben ser claras para todos. Como ocurre ahora en varias profesiones, los particulares, los Estados, las compañías y las asociaciones de voluntarios que intervienen en la creación de un sistema alimentario y agrícola mundial ético, necesitan orientaciones sobre lo que constituye un comportamiento adecuado. Los códigos de conducta pueden proporcionar esa guía.

- Examen periódico de los compromisos éticos y determinación de si son adecuados, dados los nuevos conocimientos y los cambios de circunstancias.

El mundo actual cambia rápidamente. Lo que se toma como verdad hoy puede resultar falso mañana. Lo que se considera ético hoy puede estimarse poco ético mañana. Por lo tanto, no cabe ningún estereotipo de comportamiento y actuación éticos. Lo que es menester es que las posiciones éticas se revisen periódicamente para ver así cómo pueden mejorarse a la luz de nuevas pruebas, nuevos requisitos y nuevas exigencias.

1.8. Características de la Región de Murcia.

Estructura de la población:

El rasgo más destacado que presenta la población de la Región de Murcia es su constante crecimiento. Así, se ha pasado de 581.455 habitantes en el año 1900 a 1.426.109 habitantes en el año 2008, lo que representa más del 3 % del total de población española.

La densidad es de 126,05 hab/km², muy superior a la del conjunto de España en el año 2008 (91,22 hab/km²). Sin embargo, la distribución territorial de la población es muy desigual. Existen grandes contrastes debidos tanto a condicionantes físicos como culturales y económicos; el regadío, la mejora de las comunicaciones en torno a los valles de los ríos Segura y Guadalentín, la proximidad a la capital y las actividades industrial, minera y turística (zonas costeras).

El municipio con mayor densidad es Alcantarilla (2.520,5 hab/km²), seguido de Archena (1.109 hab/km²) y Beniel (1.082,5 hab/km²). Por otra parte, el municipio que tiene una menor densidad de población es Moratalla, con 8,9 hab/km².

La población murciana es una de las más jóvenes de España. Pero se observa una tendencia al envejecimiento por el descenso de la natalidad y el aumento de la esperanza de vida. El porcentaje de jóvenes es de más del 17 % de la población, y la proporción de adultos es superior al 69 %. Destaca el considerable volumen de población adulta, sobre todo entre los 20 años y los 49 años. Los ancianos constituyen el 13,6 % de la población. Existe un predominio de la población masculina hasta el grupo de edad de 50-54 años. Sin embargo a partir del grupo de edad de 55-59 años, hay más mujeres que hombres, a causa de la mayor esperanza de vida femenina.

La población ocupada de la Comunidad presenta la siguiente distribución:

- En el sector primario trabaja el 9,3 % de la población, un porcentaje muy elevado respecto a la media nacional (4 %).
- El sector secundario ocupa al 29,2 % de la población, una cifra similar a la del resto de España (27,9 %).
- El porcentaje de población ocupada en el sector terciario es del 61,5 %; inferior a la del conjunto de España (68,1 %).

En la Región de Murcia, la vivienda rural tradicional estaba adaptada al trabajo agrario. Por una parte, servía de cobijo a la familia campesina, y por otra, prestaba un servicio a la explotación agraria, ya que en ella se guardaban las cosechas, los aperos de labranza y el ganado.

El tipo más representativo de vivienda tradicional es la barraca huertana, con tejado de pendientes muy acusadas y sin chimenea. Para su construcción se utilizaban adobe y cañas. El suelo era de tierra y se regaba en verano para refrescar el interior. Solía tener en la parte delantera una habitación que se usaba de cocina, comedor y sala de estar, y en la parte posterior, uno o dos dormitorios. Todas las barracas estaban coronadas con una cruz.

En nuestra Comunidad predomina el poblamiento urbano. En la actualidad, más del 94 % de la población murciana vive en ciudades, frente al 5,2 % que lo hace en núcleos rurales.

Distribución de la población:

La Región de Murcia solo tiene dos ciudades que superan los 100 000 habitantes: Murcia (430.571 habitantes) y Cartagena (210.376 habitantes).

La distribución de los núcleos de población ofrece una disposición en que está en relación con el medio natural y la actividad económica. En la cúspide de la red urbana se encuentra la ciudad de Murcia y su área metropolitana, donde convergen tres ejes:

- El primero tiene una orientación noroeste-sureste y sigue el curso del río Segura y la autovía Murcia-Madrid. Incluye ciudades como Cieza, Archena y Molina de Segura.
- El segundo presenta una trayectoria oeste-este e incluye localidades como Caravaca de la Cruz, Cehegín y Mula.
- El tercero, con una dirección suroeste-noreste, se extiende por el valle del Guadalentín y está formado por Puerto Lumbreras, Lorca, Totana y Alhama de Murcia.

Existen dos ejes más, uno integrado por núcleos próximos a la costa, donde destaca Cartagena y otro formado por las ciudades de Jumilla y Yecla.

En las ciudades murcianas se llevan a cabo las siguientes funciones:

- Político-administrativa. La ejercen Murcia y Cartagena, sedes de los Órganos de Gobierno.
- Comercial. Todas las ciudades desempeñan esta función; destacan la Capital, Cartagena, Cieza, Caravaca de la Cruz y Mula.
- Industrial. Esta función es especialmente importante en Cartagena, Molina de Segura, Yecla y Alhama de Murcia.
- Cultural. Se concentra en ciudades que tienen gran importancia cultural. Es el caso de Murcia y Cartagena.
- Turística. Destaca en Murcia, Caravaca de la Cruz y Cartagena.

Ver Anexo III.

1.9. Justificación.

Con la promulgación y entrada en vigor de los Reglamentos Comunitarios CE Nº 178/2002, Nº 852/2004, Nº 853/2004 y Nº 854/2004 y del Reglamento CE Nº 882/2004 sobre Controles Oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud y bienestar de los animales que es de aplicación en su totalidad desde el 1 de enero de 2007, se ha obligado a las Unidades de Control Oficial, es decir, al Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia a disponer de herramientas de registro de información homogéneas y evaluables tanto por la Administración General de Estado. a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, adscrita al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad como por la Unión Europea, a través de la Food and Veterinary Office (FVO).

El SSAYZ de la CARM, no disponía de un instrumento unificado homogéneo y evaluable de registro. En mayo del año 2007, se inició la primera fase para la implantación y desarrollo de una herramienta informática denominada Sistema de Información en Seguridad Alimentaria y Zoonosis, en adelante, le llamaremos, programa SISAZ, que es un sistema informático creado para gestionar las inspecciones sanitarias en los establecimientos alimentarios, de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y tiene como núcleo de actividad experimental el censo de establecimientos alimentarios que registra, armoniza y organiza las actividades de Control Oficial en alimentos, competencia de la Consejería de Sanidad y Política Social.

No se ha realizado por otro organismo, entidad o particular, estudio de investigación del SSAYZ de la DGSP ni de su programa SISAZ.

Por pertenecer al Servicio, en calidad de inspectora de salud pública desde el año 2007, se crea la oportunidad de realizar la investigación, análisis y evaluación homogénea de la totalidad de los aspectos del SSAYZ, para aportar en su caso, oportunidades de mejora para la optimización del programa SISAZ y mejor funcionamiento del Servicio.

1.10. Objetivos.

Con la presente tesis se aspira a:

1. Realizar un estudio pormenorizado de cada uno de los aspectos de funcionamiento del SSAyZ de la DGSP de la CSyPS de la CARM, desarrollando en la misma, diferentes aspectos veterinarios, farmacéuticos y legislativos de salud pública, sanidad animal, bienestar animal y seguridad alimentaria.
2. Analizar el sistema de calidad implantado en el SSAyZ de la DGSP de la CARM, recursos humanos, página Web SISAZ, etc. y proponer oportunidades de mejora obtenidas tras la investigación, a través de unas propuestas concretas.
3. Comparar los datos de actuaciones de Control Oficial realizadas en el año 2011 respecto al año 2010 en la CARM y los datos del año 2011, compararlos con el dato global para España y otras CCAA, en especial CCAA que tenga similitudes con la CARM.

1.11. Hipótesis de trabajo.

1. Se puede obtener una información completa, detallada y valiosa del funcionamiento interno del SSAYZ de la DGSP de la CARM, en la que se pondrá de manifiesto debilidades y fortalezas del Servicio.
2. Al compararse datos de Control Oficial y realizar las discusiones correspondientes, se va a constatar que el actual sistema de control de calidad del Servicio debe ser modificado sustancialmente, para que mejore el funcionamiento interno del mismo.
3. Para que se produzca una comunicación atractiva y dinámica de la información contenida en la Web del programa SISAZ, se debe crear una nueva página Web del programa SISAZ más amigable que la actual, fundamentada en contenidos audiovisuales (videos, fotos, etc.) y que funcione correctamente. Se pondrá de manifiesto que habrá de modificarse la actual Web del programa SISAZ.
4. Para facilitar y mejorar la programación de los Controles Oficiales, debemos incluir dentro del programa SISAZ, un “Programador de las actuaciones de inspecciones convencionales y auditorias” del que el Programa SISAZ actualmente carece. Con él, se cree que se mejorará la planificación de inspecciones y se podrá realizar una mejor verificación del Control Oficial (otras CCAA en sus bases de datos si disponen de él). Las ventajas de la utilización del “Programador” respecto del funcionamiento actual de la base de datos.
5. Comparando datos de Control Oficial de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia con el dato general de España y otras CCAA, se comprobará la transparencia de la CARM en la difusión de datos en este ámbito. Se piensa que habrá homogeneidad y flujo de información en los datos que aportan todas las CCAA a la AESAN, a fin de que la transmisión de los datos sea acorde a la realidad.

2. MATERIAL Y MÉTODO.

2.1. Programa SISAZ.

2.1.1. Antecedentes, fundamento y perspectivas futuras.

Se obligó a las Unidades de Control Oficial de las CCAA, en nuestro caso, al Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia, con motivo de la promulgación y entrada en vigor de los Reglamentos Comunitarios Nº 178/2002, Nº 852/2004, Nº 853/2004 y Nº 854/2004 y el Reglamento CE Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, a disponer de una herramienta de registro de información homogénea y evaluable tanto por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), adscrita al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, como por la FVO, de la Comisión Europea⁹¹.

El objetivo principal de las normas de higiene generales y específicas, es garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria, promoviendo y verificando el cumplimiento de las normas relativas a los alimentos, siendo la herramienta fundamental, el Control Oficial ejercido por los Servicios de Salud Pública de las Comunidades Autónomas.

Al no disponer de una herramienta unificada homogénea y evaluable de registro, el SSAyZ de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia, inició en mayo del 2007, la primera fase para la implantación y desarrollo de la herramienta informática denominada Sistema de Información en Seguridad Alimentaria y Zoonosis (Programa SISAZ).

Para llevar a cabo el Control Oficial exigido y mencionado anteriormente, casi todas las Comunidades Autónomas cuentan con distintas bases de datos autonómicas (Baleares; ISSA y ASURE. Canarias; SISA. Aragón: BD de ámbito provincial y local de Registro de Salud Pública. Castilla La Mancha: INEA, SIGAS. Cataluña: Gestión APS y Alertes 2005-2012, Web- RSIPAC, PROCER, SICSA, Base de Datos de sacrificio de animales en los mataderos de Cataluña, Vigilamostra, Consumo (SINAC) y REFMA. Extremadura: Control de establecimientos y CYRE-SP; Valencia; ISSA (Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria, MASTIN y NAUTILUS, etc.).

Se parte de los datos volcados en el programa SISAZ, que es un soporte informático que constituye la base de datos autonómicas en la que se registran, armonizan y organizan todas las actividades de Control Oficial en Alimentos, competencia de la Consejería de Sanidad y cuyo núcleo de actividad (de investigación experimental) es el censo de establecimientos alimentarios.

Gestiona como datos destacados:

- Registro General Sanitario de Alimentos.
- Autorizaciones Autonómicas.
- Censo de establecimientos.
- Distribución y seguimiento de las unidades de control.
- Distribución y seguimiento de las medidas especiales.
- Una Web (sistema http) para información y formación de los Agentes de Control Oficial.
- Lista de distribución para comunicaciones entre Servicios Centrales y/o Coordinadores de Inspección.
- Lista de distribución para comunicaciones a todos los Agentes de Control Oficial.

La implantación del programa SISAZ estaba prevista que finalizase en mayo del 2010. Actualmente continua el desarrollo del mismo, con nuevos contenidos y aportaciones, constituyendo su desarrollo, el programa 1 del Plan Autonómico de Control Oficial Alimentario y Zoonosis 2010 y 2015: “Continuar con el desarrollo del SISAZ que reúne las informaciones del Control Oficial, así como contenidos formativos para los agentes de control” y que en su evolución hasta el año 2015, tiene como objetivos previstos:

1. Incorporar nuevos módulos a la aplicación SISAZ a fin de lograr el cumplimiento de los objetivos siguientes:
 - a) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe las incidencias registrales de establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos de Empresas Alimentarias y Alimentos.
 - b) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe las incidencias registrales de establecimientos inscritos en el Registro Autorizaciones Sanitarias (Registros Autonómicos), especialmente aquellos que desarrollen las fases de elaboración, almacenamiento y distribución.
 - c) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe un censo de establecimientos que desarrolle las fases de minoristas y otros no incluidos.
 - d) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe el número de unidades de control realizadas, partiendo del número de unidades de control planificadas en los programas de este Plan.
 - e) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe el número de unidades de control realizadas, no incluidas en el número de unidades de control planificadas en los programas de este Plan.

- f) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe en cada uno de los sectores y fases los incumplimientos de tipo:
- Estructural.
 - Operacional (referidos a autorización o registro sanitario, condiciones generales de higiene, trazabilidad, sandach y formación).
 - Etiquetado.
- g) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe los tipos de medidas adoptadas:
- Propuestas de expediente sancionador.
 - Suspensiones de actividad.
 - Alertas SCIRIs.
 - Retiradas del mercado.
 - Otras en los sectores, cuando se presenten alguno/os de los incumplimientos mencionados en el punto anterior.
- h) Mantener una tabla de datos que muestre y evalúe los expedientes incoados y las sanciones impuestas.
2. Continuar con el desarrollo del portal Web SISAZ para atender las necesidades informativas y formativas del Servicio.

2.2. Material.

2.2.1. Fuente y selección de datos.

Utilizamos como fuente de datos, la información volcada en el programa SISAZ en los años 2010 y 2011, creado para gestionar el Control Oficial y donde se registran, armonizan y organizan todas las actividades de Control Oficial en alimentos.

Los usuarios autorizados acceden a los datos del programa SISAZ para los años 2010 y 2011, tanto para introducir nuevos datos como para consultarlos.

Se utiliza Internet como vía de transporte de datos. El usuario puede acceder a la aplicación desde cualquier punto del planeta con conexión a la red de redes (para una correcta implantación del mismo es necesario disponer en los puestos de trabajo de los inspectores, de conexión ADSL).

Para entrar en la aplicación del programa es necesario poseer un usuario y una contraseña con el fin de mantener los datos que gestiona el programa, fuera del alcance de personas no autorizadas.

2.3. Método.

El programa SISAZ esta implementado en código JAVA y el software desarrollado ha seguido los estándares, normas y medidas de calidad del Servicio de Gestión Informática de la Consejería de Sanidad y Política Social.

El gestor de la base de datos utilizado para la aplicación es Oracle, el cual se caracteriza por la cantidad de usuarios que simultáneamente pueden conectarse y por la velocidad en el tratamiento de los datos.

Para acceder al programa SISAZ, se puede hacer desde Intranet e Internet y es de uso exclusivo para los agentes de Control Oficial. El acceso al programa se realiza a través de <http://sanidad.carm.es>, seleccionando la pestaña de aplicaciones y seleccionando la casilla SISAZ y a continuación introduciendo el usuario y contraseña. En el "Manual básico de aplicaciones" del Servicio de Gestión Informática de la Conserjería de Sanidad, se explican todas las funcionalidades a todas las aplicaciones de este Servicio.

Una vez introducidos el usuario y contraseña, nos encontramos con una pantalla en gris, y un menú en la parte superior de la aplicación que contendrá las distintas opciones para las que tenemos permisos.

Hay definidos cinco perfiles de usuarios que de mayor ámbito de competencias a menor son: 1. Nivel 1: este perfil puede dar de alta, modificar y borrar o dar de baja todos los datos del aplicativo, sin ninguna restricción. 2. Autorizaciones. 3. Servicios centrales. 4. Coordinador. 5. Inspector: Sólo pueden crear nuevas inspecciones en las que el usuario será el inspector asignado y puede modificar una inspección a la que esté asignado. Estos perfiles se asignan por el administrador al dar de alta a los usuarios por el puesto de trabajo asignado.

La aplicación informática tiene dos partes principales: El censo de establecimientos por un lado y la gestión de tareas e inspecciones por otro. El resto de las opciones del programa son auxiliares para las dos principales o de administración.

La información se obtiene a partir de los registros volcados al programa SISAZ donde se gestionan las distintas actividades de Control Oficial en los establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (CARM).

El programa SISAZ pone a disposición del Servicio, el conocimiento de los establecimientos existentes, mediante un censo en el cual se puede incluir la situación administrativa y actuaciones de control realizadas y la gestión de tareas por realizar.

El programa SISAZ califica al establecimiento en función del riesgo, con los datos de: Tipo-actividad, tipo de deficiencias obtenidas en la inspección, antecedentes o histórico y fiabilidad de su autocontrol.

2.3.1. Bloques de información.

2.3.1.1. Variables a utilizar.

Los elementos del Control Oficial (bloques de información) y sus variables a utilizar son:

1. Recursos humanos del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad y Política Social (CSyPS) de la Región de Murcia años 2010-2011.

Variables a utilizar:

a) Personal:

- Jefe del SSAYZ.
- Técnicos responsables.
- Técnicos de salud pública.
- Coordinadores inspección salud pública.
- Inspectores veterinarios.
- Inspectores farmacéuticos.
- Técnico grado medio.
- Administrativos.

b) Unidades:

- Servicios Centrales del SSAYZ de la DGSP.
- Áreas de Inspección del SSAYZ.

2. Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNTs) del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia años 2010-2011.

Variables a utilizar:

a) PNTs.

- PNT: SCIRIs, denuncias y otras notificaciones.
- PNT: General para elaborar PNTs.
- PNT: Control Oficial.
- PNT: Medidas especiales.

b) Versiones.

3. Número de brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos de ámbito general declarados en año 2010 y año 2011 en la Región de Murcia.

Variables a utilizar:

- a) Brotes investigados por Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.
- b) Brotes investigados por Servicio de Veterinarios Municipales.
- c) Brotes informados.

4. Número de brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos de ámbito general, familiar y desconocido declarados en años 2006-2011 en la Región de Murcia.

Variables a utilizar:

- a) Número total de brotes.
- b) Número de brotes por ámbito general.
- c) Número de brotes por ámbito familiar y desconocido.

5. Factores contribuyentes en brotes de ámbito general de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Factores contribuyentes:
 - Alteraciones de la temperatura.
 - Refrigeración inadecuada.
 - Mantenimiento inadecuado a T^a ambiental.
 - Preparación de alimentos con gran antelación.
 - Obtención insegura.
 - Cocinado inadecuado.
 - Material crudo.
 - Consumo de alimentos crudos.
 - Inadecuada manipulación.
 - Contaminación cruzada.
 - Uso ingrediente contaminado.

- Prácticas de manipulación incorrectas.
 - Manipulador circunstancial.
 - Contaminación por infectado.
 - Uso de restos de alimentos.
 - Factores ambientales.
 - Local inadecuado.
 - Insuficiente limpieza.
 - Utensilios contaminados.
 - Almacenamiento inadecuado.
 - Desconocido.
- b) Nº Brotes.
- c) % Total Brotes.
- d) % Brotes Ámbito Familiar.
- e) % Brotes Ámbito General.

6. Medidas adoptadas en brotes de Ámbito General de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

VARIABLES A UTILIZAR:

- a) Año.
- b) Nº total de brotes.
- c) Nº brotes de Ámbito General.
- d) Encuesta epidemiológica a afectados.
- e) Análisis muestras enfermos.
- f) Análisis alimentos.
- g) Análisis muestras de superficies.
- h) Análisis agua.
- i) Inspección local.
- j) Control manipuladores.

- k) Encuesta epidemiológica a manipuladores.
- l) Educación sanitaria.
- m) Investigación del origen de alimentos.
- n) Incoación expediente.
- o) Reparación deficiencias detectadas en 1ª inspección.
- p) Inmovilización cautelar.
- q) Decomiso de los alimentos.
- r) Cese de actividad.
- s) Desinfección de las instalaciones.

7. Etiología, media, mediana, ingresos hospitalarios en brotes de ámbito general, familiar y desconocido de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos en la Región de Murcia años 2008-2011.

VARIABLES A UTILIZAR:

- a) Año.
- b) Nº de casos notificados de Toxi-infección alimentaria.
- c) Nº de casos que pertenecen a brotes (%).
- d) Nº brotes de Ámbito General (%).
- e) Nº brotes de Ámbito Familiar (%).
- f) Nº brotes de Ámbito Desconocido (%).
- g) Media de afectados por brote.
- h) Mediana.
- i) Nº de ingresos hospitalarios (%).
- j) Nº brotes debidos a Salmonella (% del total).
- k) Nº de afectados por brotes de Salmonella (% del total).
- l) Nº de brotes debidos a otras etiologías (%).
- m) Nº de brotes de etiología desconocida (%).

8. Agente etiológico de brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos.

Variables a utilizar:

- a) Año.
- b) Agente etiológico.
 - Bacterias.
 - Virus.
 - Tóxicas/químicas.

9. Censo de industrias o establecimientos alimentarios inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y sujetos a Autorización Sanitaria Autónoma en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23: Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: Bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.
- b) Fases (actividades alimentarias):

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.
- c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

10. Fase y Sector de la cadena alimentaria a la que pertenecen, los sectores implicados en los Controles Oficiales sobre establecimientos alimentarios referidos a la totalidad del territorio nacional:

Variables a utilizar:

- a) Sectores/Claves:

1: Carne y derivados. 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados. 3: Huevos y derivados. 4: Leche y derivados. 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla. 6: Cereales y derivados. 7: Vegetales y derivados. 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción. 9: Condimentos y especias. 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados. 11: Comidas preparadas y cocinas centrales. 12: Alimentación especial y complementos alimenticios. 13: Aguas de bebida envasadas. 14: Helados. 15: Bebidas no alcohólicas. 16: Bebidas alcohólicas. 17: Aditivos, aromas y coadyuvantes. 18:

Materiales en contacto con alimentos. 19: Establecimientos polivalentes. 20: Establecimientos que irradian.

b) Fases:

1. Fabricante. 2. Envasador. 3. Almacenista. 4. Distribuidor sin depósito. 5. Minorista.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

11. Número de altas en industrias o establecimientos alimentarios inscritos en el registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA) y sujetos a Autorización Sanitaria Autónoma en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves: En los sectores de agrupación, se agrupan los establecimientos inscritos en el RGSEAA, los sujetos a Autorizaciones Sanitarias y los minoristas:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: Bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Fases:

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

12. Número de bajas en industrias o establecimientos alimentarios (ES) inscritos en el registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA) y sujetos a Autorización Sanitaria Autónoma en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Fases:

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

13. Número de visitas de inspección no programadas realizadas en industrias o establecimientos alimentarios (ES) Región de Murcia años 2010 y 2011

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: Bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Fases:

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

14. Número de visitas de inspección programadas y no programadas con deficiencias estructurales en industrias o establecimientos alimentarios (ES) en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Fases:

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

15. Número de visitas de inspección programadas y no programadas con deficiencias operacionales realizadas en industrias o establecimientos alimentarios (ES) en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: Bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Fases:

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

16. Número de visitas de inspecciones programadas realizadas en industrias o establecimientos alimentarios (ES) en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: Bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Fases:

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

17. Número de programas de autocontrol A.P.P.C.C. supervisados en industrias o establecimientos alimentarios (ES) de la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: Bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Fases:

1. Elaboradores. 2. Almacenistas. 3. Distribuidores. 4. Minoristas. 5. Otros.

c) Establecimientos o Industrias Alimentarias.

18. Medidas especiales de intervención y gestión realizadas en las visitas de inspección en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos y especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

- b) Sanciones impuestas.
- c) Suspensiones actividad.
- d) SCIRIs (alertas recibidas).
- e) Retiradas del mercado.
- f) Otras medidas.

19. Notificaciones genéricas (comunicaciones, SCIRIs, denuncias y petición de informes) recibidas en el servicio de seguridad alimentaria y zoonosis de la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Sectores/Claves:

10: Carne y derivados. 12: Pescados y derivados. 14: Huevos y derivados. 15: Leche y derivados. 16: Grasas comestibles. 20: Harinas y derivados. 21: Vegetales y derivados. 23. Edulcorantes naturales y derivados. 24: Condimentos especias. 25: Alimentos estimulantes, infusiones y derivados. 26: Comidas preparadas. Alimentación especial. 27: Aguas de bebida envasadas. 28: Helados. 29: bebidas no alcohólicas. 31: Aditivos y otros. 31: Materiales en contacto con alimentos. 40: Establecimientos polivalentes.

b) Manipuladores de alimentos.

c) Zoonosis.

d) Autorizaciones y licencias.

e) Alcohol y tabaco.

f) Otras.

g) Año.

20. Principales deficiencias encontradas en el total de establecimientos censados en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

VARIABLES A UTILIZAR:

- a) Deficiencias.
- b) Número de establecimientos.
- c) Frecuencia de detección.

21. Medidas extraordinarias iniciadas en establecimientos de temporada con motivo de guardias de verano en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

VARIABLES A UTILIZAR:

- a) Apercebimientos.
- b) Expedientes sancionadores.
- c) Ceses de actividad mediante acta.
- d) Decomisos.

22. Actividades de control en comedores escolares para la implantación de una alimentación equilibrada en los centros docentes no universitarios (CDNU) de la Región de Murcia años 2010 y 2011.

VARIABLES A UTILIZAR:

- a) Actividades de control en comedores escolares de CDNU.
- b) Año.

23. Centros Docentes No Universitarios (CDNU) con comedor escolar que aportan menú con valoración nutricional y el menú planificado no coincide con el servido en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

VARIABLES A UTILIZAR:

- a) Centros que aportan menús.
- b) Menús aportados por centro con valoración nutricional.
- c) Coincidencia menú planificado y servido.
- d) Año.

24. Evolución de comedores que adoptan una dieta sana y equilibrada en periodo 2004-2011 en la Región de Murcia.

VARIABLES A UTILIZAR:

- a) Curso académico.
- b) Total comedores que adoptan una dieta sana y equilibrada.
- c) Total usuarios de comedores que adoptan una dieta sana y equilibrada.

25. Evolución de la aportación de nutrientes de los menús escolares en centros docentes no universitarios (CDNU) de la Región de Murcia años académicos 2004-2011.

Variables a utilizar:

- a) Aportes medios de los menús escolares.
- b) Nutrientes.
- c) Año académico.

26. Acciones formativas impartidas a los inspectores veterinarios y farmacéuticos de salud pública del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Consejería de Sanidad y Política Social (CSyPS) de la Región de Murcia para realización de los programas de control años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Año.
- b) Número de cursos.
- c) Número de horas.
- d) Número de asistentes.
- e) Diferencia.

27. Control de Plaguicidas en alimentos en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Sector.
- b) Número de muestras.
- c) Muestras sin residuos.
- d) Muestras con residuos inferior al LMR.
- e) Muestras con residuos superior al LMR.
- f) Año.

28. Control de Contaminantes Químicos en alimentos en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Sectores muestreados.
- b) Contaminantes.
- c) Número de resultados.
- d) Resultado.
- e) Año.

29. Controles en bebidas no alcohólicas en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Estudios realizados.
- b) Número de muestras.
- c) Muestras conformes.
- d) Muestras no conformes.
- e) Deficiencias halladas en el etiquetado.
- f) Año.

30. Investigación de agentes zoonóticos en alimentos en la Región de Murcia años 2010-2011 (programa bianual).

Variables a utilizar:

- a) Producto alimenticio.
- b) Histamina.
- c) Enterobacter salazakii.
- d) E. Coli.
- f) Yersinia sp.
- g) Salmonella.
- h) Listeria.
- i) Año.

31. Mataderos de la Región de Murcia por Áreas de Salud años 2010-2011.

Variables a utilizar:

- a) Áreas de inspección.

b) Mataderos.

c) Año.

32. Volumen de sacrificio en mataderos de la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Especie.

b) Número de canales.

c) Año.

33. Decomisos realizados en mataderos y clasificados por especies en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Especie.

b) Número canales sacrificadas.

c) Decomisos totales.

d) Decomisos parciales.

e) Año.

34. Evolución de la producción cárnica (kilos de carne producidos) en España años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Especie.

b) Año.

35. Composición de la producción cárnica en kilos por Comunidades Autónomas en el año 2011.

Variables a utilizar:

a) Comunidad Autónoma.

b) Vacuno.

c) Ovino.

d) Caprino.

e) Porcino.

f) Equino.

g) Aves.

h) Conejos.

i) Año.

36. Control de producción de carne de reses de lidia en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Plazas de toros fijas inspeccionadas y autorizadas.

b) Número de plazas de toros portátiles inspeccionadas y autorizadas.

c) Tipos de canal de carne de lidia.

d) Número de reses.

e) Kg. de carne apta.

f) Kg de carne no apta.

g) Año.

37. Control de bienestar animal en mataderos de la Región de Murcia 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

a) Visitas de inspección.

b) Mataderos con deficiencias de mayor entidad.

c) Año.

38. Controles conforme al plan de vigilancia para la detección de residuos en animales vivos y sus productos. Resumen de toma de muestras por grupos de sustancias a investigar.

Variables a utilizar:

a) Toma de muestras en plan dirigido.

b) Toma de muestras en plan sospechoso.

c) Determinaciones asignadas.

d) Determinaciones realizadas.

e) Muestras conformes.

f) Muestras no conformes.

g) Año.

39. Investigación de zoonosis en mataderos de la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Especie animal.
- b) Diagnóstico anatomopatológico.
- c) Número de animales afectados por decomisos totales o parciales.
- d) Año.

40. Vigilancia epidemiológica de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (ETT).

Variables a utilizar:

- a) Sector.
- b) Fase.
- c) Número de visitas de control.
- d) Número de positivos.
- f) Número de retiradas del mercado.
- g) Año.

41. Vigilancia y Control antirrábico en la Región de Murcia años 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Animal.
- b) Año.

42. Evaluación del Control Oficial en mataderos de la Región de Murcia 2010 y 2011.

Variables a utilizar:

- a) Número de mataderos.
- b) Número de mataderos visitados.
- c) Número de visitas programadas.
- d) Visitas realizadas.
- e) Número de mataderos evaluados.
- g) Año.

43. Aspectos no conformes y no conformidades detectadas en la supervisión de SVO de los mataderos de especies de bovino, porcino, aves y conejos (distintas a pequeños rumiantes y equinos) en España según aspectos no conformes en año 2011.

Variables a utilizar:

- a) Número de mataderos evaluados.
- b) Aspectos no conforme detectados en la supervisión de los SVO.
- c) Año.

44. Resultados de supervisión de los SVO de mataderos de bovino, porcino, aves y conejos (distintas a pequeños rumiantes y equinos) en España según número de no conformidades en año 2011.

Variables a utilizar:

- a) Número de mataderos evaluados.
- b) Número de mataderos de acuerdo al número de no conformidades.
- c) Año.

45. Resultados de supervisión de los SVO de mataderos de bovino, porcino, aves y conejos (distintas a pequeños rumiantes y equinos) en las CCAA de Murcia, Aragón y Valencia año 2011 según aspectos no conformes.

Variables a utilizar:

- a) Comunidades Autónomas.
- b) Número de mataderos evaluados.
- c) Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO.
- d) Año.

46. Resultados de supervisión de los SVO de mataderos de especies porcino, aves y conejos (distintas a pequeños rumiantes y equinos) para las CCAA de Murcia, Aragón y Valencia según el número de no conformidades año 2011.

Variables a utilizar:

- a) Comunidades Autónomas.
- b) Número de mataderos evaluados.
- c) Número de mataderos de acuerdo al número de no conformidades.
- d) Año.

47. Resultados de la supervisión de los SVO de los mataderos de pequeños rumiantes y equino según aspectos no conformes para España año 2011.

Variables a utilizar:

- a) Número de mataderos supervisados.
- b) Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO.
- c) Año.

48. Resultados de la supervisión de los SVO de mataderos de pequeños rumiantes y equino según el número de no conformidades para España en el año 2011.

Variables a utilizar:

- a) Comunidades Autónomas.
- b) Número de mataderos supervisados.
- c) Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO.
- d) Año.

49. Resultados de la supervisión de los SVO de mataderos de pequeños rumiantes y equino según aspectos no conformes para las Comunidades Autónomas de Murcia, Aragón y Valencia año 2011.

Variables a utilizar:

- a) Comunidades Autónomas.
- b) Número de mataderos supervisados.
- c) Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO.
- d) Año.

50. Resultados de la supervisión de los SVO de mataderos de pequeños rumiantes y equino según aspectos no conformes para las comunidades de Murcia y Valencia año 2011.

Variables a utilizar:

- a) Comunidades Autónomas.
- b) Número de mataderos supervisados.
- c) Número de mataderos de acuerdo al número de no conformidades detectadas en la supervisión.
- d) Año.

2.3.2. Control de calidad.

Al técnico responsable en Materia de Zoonosis, le corresponde además de la propuesta de planes, informes y evaluación en materia de inspección y control sanitario de la zoonosis y de la prevención de las enfermedades de los animales cuya transmisión puede afectar al ser humano, las funciones asignadas a la unidad de calidad y que son:

1. Elaborar la política de calidad del Servicio.
2. Redacción y revisión de procedimientos normalizados de trabajo (PNTs). Guías e instrucciones.
3. Planificación y Realización de Auditorías Externas.
4. Planificación y Realización de Auditorías de Control Oficial.
5. Gestionar la Supervisión del Control Oficial como forma de verificar la eficacia.
6. Coordinación, desarrollo y mantenimiento del programa informático SISAZ.
7. Coordinación, supervisión y evaluación en materia de denuncias, notificaciones y alertas (SCIRIs).
8. Coordinación, supervisión y evaluación en materia de medidas especiales.

Para su cometido cuenta con dos técnicos de salud pública, un apoyo de auxiliar especialista de laboratorio y un apoyo administrativo.

En el Plan Autonómico de Control Oficial Alimentario y de las Zoonosis 2010-2015 del Servicio, se tienen diseñados los siguientes indicadores genéricos:

1. Nº de informes de inspección supervisados no conformes con el informe o propuesta anterior/
Nº de informes de inspección supervisados.

Cuando este valor este por encima del 5%, se establecerá una acción correctiva consistente en reestablecer el criterio de inspección, por el no acuerdo o no coincidir en las medidas correctoras, entre coordinadores, inspectores. Podrá ser armonizado mediante las oportunas acciones formativas, instrucciones o guías.

Para el control de calidad en relación a la verificación de los controles realizados sobre el programa SISAZ se tienen diseñados los siguientes indicadores:

Indicador de consistencia en la inspección (según marca Reglamento Nº 882/2004):

2. Nº de establecimientos supervisados por coordinador con medidas correctoras propuestas coincidentes /Nº establecimientos con propuestas con medidas correctoras.
3. Nº de establecimientos supervisados por coordinador por el SISAZ con medidas especiales propuestas coincidentes /Nº establecimientos con propuestas.

Para comprobar la eficacia del Control Oficial utilizamos los indicadores:

4. Nº de no conformidades en la 2ª inspección-Mejoras/Nº de no conformidades indicadas en la 1ª inspección.
5. Nº de expedientes con 2 visitas o menos/Nº expedientes.

Mediante la supervisión, se detectará posibles desviaciones de criterio y mediante los indicadores se obtendrá la información necesaria para proponer las acciones correctivas que restablezcan los criterios de inspección.

La evaluación del control de calidad del programa SISAZ será dirigida por el Jefe del SSAYZ y la realizará el técnico anualmente mediante:

Indicadores cuantitativos:

6. Informes de supervisión realizados servicio-áreas/total de inspecciones.
7. Nº de informes de inspecciones verificadas (medidas correctoras)/ total de inspecciones.
8. Nº informes con apercibimientos/total de inspecciones.

Indicadores cualitativos:

9. Nº de informes de inspección supervisados no conformes/ Nº de informes de inspección supervisados.
10. Indicador de la eficacia del Control Oficial.
11. Nº de no conformidades en la 2ª inspección Mejoras/Nº de no conformidades indicadas en la 1ª inspección.
12. Nº de expedientes con 2 visitas o menos/Nº expedientes.

Los indicadores cualitativos se valoran tras la verificación del índice de adecuación.

Actualmente no han sido implementados los indicadores anteriormente reflejados.

2.3.2.1. Introducción de datos y control del proceso.

Para la introducción de los datos, por parte del personal de Control Oficial encargado, se realiza accediendo a la Web del programa SISAZ, a través del explorador de Internet o desde la intranet de la Consejería de Sanidad y Política Social. Una vez cargada la Web del programa, se muestra una ventana de usuario. En ella se inserta el nombre de usuario y la contraseña para acceder a la aplicación.

El usuario, según el perfil asignado, dispone de una serie de permisos en la aplicación. Quienes introducen los datos en el programa SISAZ, básicamente son dos perfiles, el perfil inspector y el perfil coordinador. El perfil inspector lo constituyen los inspectores veterinarios y farmacéuticos y el perfil coordinador abarca a los coordinadores de inspección de las seis Áreas de Salud que integran la Región de Murcia. Los coordinadores de inspección de las seis Áreas introducen las tareas de su área de inspección que han de realizar los inspectores específicamente de ese Área y estos introducen los datos generados por cada tarea en el programa SISAZ.

El control del proceso, es llevado a cabo por el perfil coordinador, constituido por los coordinadores de inspección de cada área, que supervisan y modifican los datos volcados en el programa SISAZ por el perfil inspector, formado por los inspectores de salud pública de cada Área.

El perfil inspector es el encargado de cumplimentar la casilla de inspección finalizada y tarea finalizada y el perfil coordinador cumplimenta las casillas de inspección supervisada y tarea supervisada, modificando directamente los datos que estime convenientes y plasmando las observaciones correspondientes al control del proceso. Periódicamente el Servicio de Gestión Informática va realizando copias de seguridad del programa SISAZ.

Referente a reparación de ficheros, detección de errores y detección de inconvenientes y valores imposibles, el personal del Servicio de gestión informática va atendiendo las incidencias que se van registrando en el programa SISAZ y hay una persona contratada externa que se encarga de ir desarrollando el programa SISAZ para dar cumplimiento al programa 1 del Plan Autonómico de Control Oficial 2010-2015.

2.3.3. Auditorías y tratamiento estadístico de los datos.

Independientemente de los controles de calidad y supervisiones internas llevadas a cabo por el SSAYZ, dos veces al año la FVO (Food and Veterinary Office) de la DSANCO (Dirección General de Salud y Protección de los consumidores de la Comisión Europea, audita al SSAYZ e indirectamente al programa SISAZ.

Por otro lado, en relación a las auditorías internas, el documento “Auditorías del control oficial” consensuado entre la AESAN, la SGSE y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas y que se incluye en el Plan Nacional 2011-2015 describe los aspectos comunes y características particulares que debe llevar a cabo los sistemas de auditoría de las CCAA.

La información acerca de las auditorías del Control Oficial se refiere a:

1. Planificación de las auditorías:

Tipo de auditoría, de sistema, de programa o mixta.

Programas de control auditados y alcance de la auditoría.

2. Desarrollo

Puntos fuertes y puntos débiles detectados.

3. Realización de examen independiente.

4. Difusión.

10 Comunidades Autónomas han llevado a cabo auditorías del Control Oficial en el año 2011.

De acuerdo a la Memoria del año 2011, no aparecen reflejadas auditorías internas durante el año 2010 y 2011.

En relación al tratamiento estadístico de los datos del programa SISAZ, anualmente se realiza una memoria de actividad del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis y los datos reflejados en la misma son publicados en la memoria anual de la Consejería de Sanidad y Política Social y enviados a la AESAN para la elaboración de la memoria anual de España.

3. RESULTADOS.

3.1. Recursos humanos.

TABLA 1. RECURSOS HUMANOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZOOZOSIS (SSAYZ) DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA (DGSP) DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL (CSyPS) DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010-2011.

Unidades	Personal		Jefe del SSAYZ	Técnico Responsable	Técnico Salud Pública	Coordinador Inspección Salud Pública	Inspector		Técnico Grado Medio**	Administrativo
							Veterinario	Farmacéutico		
Servicios Centrales del SSAYZ de la DGSP	1		1	2	7	0	2	0	2	9
Áreas de Inspección del SSAYZ*	0		0	0	1	6	47	10	0	6
TOTAL (93)	1		1	2	8	6	49	10	2	15

Fuente: Elaboración propia.

Áreas de Inspección del SSAYZ*:
 Área I: Murcia, Murcia, Alamo, Lorilla, Alcantarilla, Beniel, Pilega, Campos del Río, Alcaudete, Santomera y Mula.
 Área II: Cartagena, Cartagena, Torre Pacheco, La Unión, Los Alcázaros, San Javier, San Pedro del Pinatar, Fuente Álamo y Mazarrón.
 Área III: Lorca, Aguilas, Alamo, Lorca, Totana y Puerto Lumbreras.
 Área IV: Maroesté, Caravaca, Bullas, Cehegín, Calasparra y Moratilla.
 Área V: Altpalano, Yecla y Jumilla.
 Área VI: Vega Media, Molina, Torres de Cotillas, Longuá, Alguazas, Archena, Ulea, Villanueva, Ojós, Blanca, Ricote, Abadán, Giza, Abanilla y Fortuna.
 Técnicos de grado medio**: Técnico de Nutrición y Dietética y Técnico Apoyo de Procedimiento.

Se observa comparando los datos de la tabla, que el número de personas que constituyen los recursos humanos del SSAYZ no han sufrido variación del año 2010 respecto al año 2011, manteniéndose el mismo número de personas. Constituye por tanto el personal adscrito al SSAYZ un total de 93 personas, pertenecientes todas ellas a la DGSP de la CSyPS. Se observa que el número de inspectores veterinarios del SSAYZ (49) es muy superior al de inspectores farmacéuticos (10). El desglose del personal que trabaja en la coordinación de los Controles Oficiales es de 76 titulados superiores, 2 titulados grado medio y 15 de personal administrativo³²⁻³³.

3.2. Procedimientos normalizados de trabajo.

TABLA 2. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO (PNTs) DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL DE LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010-2011.

PNTs	Versión 2010/2011
PNT: SCIRI*, DENUNCIAS** Y OTRAS NOTIFICACIONES***	1
PNT: GENERAL PARA ELABORAR PNTs	1
PNT: CONTROL OFICIAL ****	3
PNT: MEDIDAS ESPECIALES *****	1
PNT: AUTORIZACIONES SANITARIAS *****	1
TOTAL	7

Fuente: Elaboración propia.

SCIRI*: Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información: Sistema en forma de red que permite mantener una constante vigilancia frente a cualquier riesgo o incidencia relacionada con los alimentos que pueda afectar a la seguridad de los consumidores.

DENUNCIA**: Información escrita u oral dirigida al SSAYZ sobre una posible irregularidad o infracción, que puede requerir actuaciones de Control Oficial por parte del Servicio.

NOTIFICACIÓN***: Información entrante relativa a las competencias del SSAYZ, que requiere o no actuaciones de Control Oficial.

CONTROL OFICIAL****: Todo aquel control que efectúe la Autoridad Competente para hacer cumplir y verificar el cumplimiento de la legislación sobre alimentos, así como las normas relativas a la salud animal y el bienestar de los animales.

MEDIDAS ESPECIALES*****: Las actuaciones de Control Oficial -inmovilización, cese expediente o retirada de autorización- para el control o prevención de un riesgo para la salud; de origen alimentario, zoonótico o sanitario.

AUTORIZACION SANITARIA*****: Calificación favorable previa visita de Control Oficial, otorgada mediante Resolución del Director General de Salud, que faculta al titular de un establecimiento a realizar en este, determinadas actividades.

Se observa comparando los datos de la tabla para el año 2010 y 2011 que el número de PNTs es el mismo (7), no habiéndose procedido a la creación de procedimientos normalizados de trabajo nuevos en el año 2011 respecto al año anterior⁹²⁻⁹³.

3.3. Infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos.

TABLA 3. NÚMERO DE BROTES DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS DE ÁMBITO GENERAL DECLARADOS EN AÑO 2010 y AÑO 2011 EN LA REGIÓN DE MURCIA.

Brotes* investigados por:	Serv. Seguridad Alimentaria y Zoonosis	Serv. Veterinarios Municipales
	2010/2011	2010/2011
	3/8	7/3
TOTAL	10/11	

Fuente: Elaboración propia.

Brote*: Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de la ingestión de los mismos alimentos o tras el contacto o ingestión de agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica implica a los alimentos o al agua como el origen de la enfermedad, observándose una asociación de tiempo, lugar o personas entre los individuos que padecen la enfermedad.

Analizando los datos de la tabla, observamos que en el año 2010 los servicios municipales de los ayuntamientos investigaron un mayor número de brotes de ámbito general que el número de brotes investigados por el SSAYZ de la DGSP (7 frente a 3). Situación que se invirtió para el año 2011, en el que el SSAYZ de la DGSP investigó un mayor número de brotes que los servicios municipales de los ayuntamientos (8 frente a 3) del mismo ámbito.

Se observa en los datos de la tabla, que se han producido 10 brotes de ámbito general en el año 2010 frente a 11 brotes en el mismo ámbito para el año 2011, con lo que podemos decir que el número de brotes se ha mantenido prácticamente constante durante este periodo⁹²⁻⁹³.

TABLA 4. NÚMERO DE BROTES DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS DE ÁMBITO GENERAL, ÁMBITO FAMILIAR Y ÁMBITO DESCONOCIDO DECLARADOS EN PERIODO 2006-2011 EN LA REGIÓN DE MURCIA.

Año	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Número total de brotes*	33	25	25	24	26	25
Número de brotes por ámbito general**	17	17	16	14	10	11
Número de brotes por ámbito familiar y desconocido***	16	8	9	10	16	14

Fuente: Sección de Vigilancia Epidemiológica. Servicio de Epidemiología. DGSP Región de Murcia.

Brote* : Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de la ingestión de los mismos alimentos o tras el contacto o ingestión de agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica implica a los alimentos o al agua como el origen de la enfermedad, observándose una asociación de tiempo, lugar o personas entre los individuos que padecen la enfermedad.

Brotos de ámbito general** : Son aquellos en que el territorio epidémico es un establecimiento público y hay varias familias afectadas por la ingesta de un mismo alimento o cuando la contaminación se produzca en el origen del alimento.

Brotos de ámbito familiar*** : Son aquellos en que se demuestra contaminación intrafamiliar o cuando a pesar de existir sospecha de que la contaminación sea extrafamiliar sólo hay una familia afectada.

Analizando los datos de la tabla, vemos que durante el periodo 2006-2011 se ha producido un mayor número de brotes en el ámbito general respecto al ámbito familiar. El número total de brotes se mantiene estable en el último quinquenio y el porcentaje de brotes de ámbito general ha disminuido en los últimos 2 años⁹²⁻⁹³.

TABLA 5. FACTORES CONTRIBUYENTES EN BROTES DE ÁMBITO GENERAL DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 Y 2011.

Factores contribuyentes	Nº Brotes * 2010/2011	% Total Brotes 2010	% Total Brotes 2011	Nº Brotes Ámbito General 2010/2011	% Brotes Ámbito General** 2010	% Brotes Ámbito General 2011
Nº total de brotes	26/25	100	100	10/11	38,5	44,0
Alteraciones de la temperatura	7/10	26,9	40,0	5/4	50,0	36,4
Refrigeración inadecuada	3/3	11,5	12,0	2/1	20,0	9,1
Mantenimiento inadecuado a Tº ambiental	4/5	15,4	20,0	3/2	30,0	18,2
Preparación de alimentos con gran antelación	1/1	3,8	4,0	1/1	10,0	9,1
Obtención insegura	1/0	3,8	0,0	1/0	10,0	0,0
Enfriamiento inadecuado	0/1	0,0	4,0	0/1	0,0	9,1
Recalentamiento inadecuado	0/1	0,0	4,0	0/0	0,0	0,0
Cocinado inadecuado	4/2	15,4	8,0	2/0	20,0	0,0
Material crudo	9/7	34,6	28,0	1/3	10,0	27,3
Consumo de Alimentos crudos/poco cocinados	0/7	0,0	28,0	0/3	0,0	27,3
Inadecuada manipulación	8/8	30,8	32,0	2/5	20,0	45,5
Contaminación cruzada	5/1	19,2	4,0	5/1	50,0	9,1
Uso ingrediente contaminado	7/4	26,9	16,0	3/0	30,0	0,0
Prácticas de manipulación incorrectas	3/5	11,5	20,0	2/3	20,0	27,3
Manipulador circunstancial	1/1	3,8	4,0	0/1	0,0	9,1
Obtención insegura/origen no acreditado	0/1	0,0	4,0	0/1	0,0	9,1
Contaminación por infectado	1/0	3,8	0,0	0/0	0,0	0,0
Uso de restos de alimentos	1/0	3,8	0,0	1/0	10,0	0,0
Factores ambientales	12/11	46,2	44,0	7/5	70,0	45,5
Local inadecuado	6/6	23,1	24,0	5/4	50,0	36,4
Insuficiente limpieza	6/4	23,1	16,0	5/3	50,0	27,3
Utensilios contaminados	1/1	3,8	4,0	1/1	10,0	9,1
Almacenamiento inadecuado	1/2	3,8	8,0	1/2	10,0	18,2
Desconocido	5/9	19,2	36,0	0/4	0,0	36,4

Fuente: Sección de Vigilancia Epidemiológica. Servicio de Epidemiología. DGSP Región de Murcia*.

Brotes: Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de la ingestión de los mismos alimentos o tras el contacto o ingestión de agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica implica a los alimentos o al agua como el origen de la enfermedad, observándose una asociación de tiempo, lugar o personas entre las individuos que padecen la enfermedad.

Brotes de ámbito general: Son aquellos en que el territorio epidémico es un establecimiento público y hay varias familias afectadas por la ingesta de un mismo alimento o cuando la contaminación se produce en el origen del alimento.

Analizando los resultados de la tabla 5, se observa que en el 72% de los brotes se conoce al menos un factor contribuyente y en el 60% coexisten varios factores a la vez.

De los factores contribuyentes detectados en los brotes de ámbito general, los factores ambientales como local inadecuado e insuficiente limpieza junto con la inadecuada manipulación, fueron los más frecuentemente implicados para el año 2011. Para el año 2010, los factores contribuyentes detectados en los brotes de ámbito general más frecuentemente implicados fueron, en primer lugar, los factores ambientales como local inadecuado e insuficiente limpieza (70%) seguido de alteraciones de la temperatura (50%)⁹²⁻⁹³.

TABLA 6. MEDIDAS ADOPTADAS EN BROTES DE ÁMBITO GENERAL DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 Y 2011.

Año	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Nº total de brotes*	33	25	25	24	26	25
Nº brotes de ámbito general**	17	17	16	14	10	11
Encuesta epidemiológica a afectados	17(100,0)	17(100,0)	16(100,0)	14(100,0)	10(100,0)	11(100,0)
Análisis muestras enfermos	13(76,5)	12 (70,5)	8(50,0)	4(28,6)	4(40,0)	8(72,7)
Análisis alimentos	15(88,3)	15 (88,2)	15(93,8)	11(78,6)	5(50,0)	6(54,5)
Análisis muestras de superficies	6(35,3)	7 (41,2)	7(43,8)	8(57,1)	4(40,0)	9(81,8)
Análisis agua	-	1 (5,9)	3(18,8)	0(0,0)	1(10,0)	0(0,0)
Inspección local	17 (100,0)	17 (100,0)	15(93,8)	14(100,0)	10(100,0)	10(90,9)
Control manipuladores	15(88,3)	16 (94,1)	12(75,0)	13(92,9)	7(70,0)	8(72,7)
Encuesta epidemiológica a manipuladores	14(82,3)	16 (94,1)	13(81,3)	14(100,0)	9(90,0)	9(81,8)
Educación sanitaria	16(94,1)	17(100,0)	12(75,0)	11(78,6)	9(90,0)	10(90,9)
Investigación del origen de alimentos	15(88,6)	17 (100,0)	15(93,8)	12(85,7)	10(100,0)	10(90,9)
Incoación expediente	9(52,9)	9(52,9)	8(50,0)	6(42,9)	4(40,0)	3(27,3)
Reparación deficiencias detectadas en 1ª inspección	10(58,8)	10(76,9) ^a	2(100,0)	5(100,0)	4(40,0)	3(27,3)
Inmovilización cautelar	1(5,9)	3 (17,6)	6(37,5)	2(14,3)	-	2(18,2)
Decomiso de los alimentos	-	1 (5,9)	-	1(7,1)	-	2(18,2)
Cese de actividad	3(17,6)	-	2(12,5)	1(7,1)	-	3(27,3)
Desinfección de las instalaciones	3(17,6)	-	-	1(7,1)	-	0 (0,0)

Fuente: Sección de Vigilancia Epidemiológica. Servicio de Epidemiología. DGSP Región de Murcia [#].

Brotes*: Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de la ingestión de los mismos alimentos o tras el contacto o ingestión de agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica implica a los alimentos o al agua como el origen de la enfermedad, observándose una asociación de tiempo, lugar o personas entre los individuos que padecen la enfermedad.

Brotes de ámbito general**: Son aquellos en que el territorio epidémico es un establecimiento público y hay varias familias afectadas por la ingesta de un mismo alimento o cuando la contaminación se produzca en el origen del alimento.

Analizando los datos de la tabla 6, se observa que los datos de las medidas adoptadas se mantienen bastante estables y similares para ambos años, a excepción del número de análisis realizados a las personas enfermas (4/8) y el número de toma de muestras realizadas en contacto con los alimentos (4/9), en las que se produjo un incremento del número de determinaciones en el año 2011 respecto al año 2010⁹²⁻⁹³.

TABLA 7. ETIOLOGIA, MEDIA, MEDIANA, INGRESOS HOSPITALARIOS EN BROTES DE AMBITO GENERAL, FAMILIAR Y DESCONOCIDO DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA EN PERIODO 2008-2011.

AÑO	2008	2009	2010	2011
Nº de casos notificados de toxo-infección alimentaria	342	208	278	221
Nº de casos que pertenecen a brotes (%)	275 (80)	182 (87,5)	188 (67,6)	196 (88,7)
Nº total de brotes*	25	24	26	25
Nº brotes de ámbito general (%) **	16 (64,0)	14 (58,3)	10 (38,5)	11 (44,0)
Nº brotes de ámbito familiar (%) ***	8 (32,0)	8 (33,4)	14 (53,8)	9 (36,0)
Nº brotes de ámbito desconocido (%)	1 (4,0)	2 (8,3)	2 (7,7)	5 (20,0)
Media de afectados por brote	11	7,6	7,2	8
Mediana	3	4	4	3
Nº de ingresos hospitalarios (%)	14 (5,1)	7 (3,8)	12 (6,4)	10 (5,1)
Nº brotes debidos a Salmonella (% del total)	8 (32)	5 (20,8)	9 (34,6)	9 (36,0)
Nº de afectados por brotes de Salmonella (% del total)	163 (59,3)	18 (9,9)	37 (19,7)	116 (59,2)
Nº de brotes debidos a otras etiologías (%)	2 (8)	3 (12,5)	3 (11,5)	3 (12,0)
Nº de brotes de etiología desconocida (%)	15 (60)	16 (66,7)	14 (53,8)	13 (52,0)

Fuente: Sección de Vigilancia Epidemiológica. Servicio de Epidemiología. DGSP Región de Murcia[†].

Brote*: Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de la ingestión de los mismos alimentos o tras el contacto o ingestión de agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica implica a los alimentos o al agua como el origen de la enfermedad, observándose una asociación de tiempo, lugar o personas entre las individuos que padecen la enfermedad.

Brotes de ámbito general**: Son aquellos en que el territorio epidémico es un establecimiento público y hay varias familias afectadas por la ingesta de un mismo alimento o cuando la contaminación se produce en el origen del alimento.

Brotes de ámbito familiar***: Son aquellos en que se demuestra contaminación intrafamiliar o cuando a pesar de existir sospecha de que la contaminación sea extrafamiliar sólo hay una familia afectada.

Analizando los datos de la tabla 7, se puede observar que durante el año 2011 se notificaron al Sistema de Información Sanitaria de las Enfermedades de Declaración Obligatoria (SISEDO), 221 casos de la rúbrica toxi-infección alimentaria (TIA) y 278 en el año 2010. Para el año 2011, 196 casos (88,7%) se relacionaron con brotes (por 188, 67,6% para el 2010). Se observa para ambos años que en el número total de brotes, la media (8 casos para el 2011 y 7,2 para el 2010) y mediana (3 casos para el 2011 y 4 casos para el 2011) de afectados por brote se mantiene bastante estable⁹⁴.

No se registró ningún fallecido durante este periodo aunque si hospitalizaciones en los cuatro años. Relacionadas con infecciones por Salmonella se produjeron 10 hospitalizaciones (5% de los afectados) para el año 2011 y 12 hospitalizaciones para el año 2010 (6.4% afectados). De las personas hospitalizadas en el año 2011, 7 se debieron a complicaciones de una infección por Salmonella thyphimurium tras consumo de queso fresco del mismo origen.

El lugar de consumo o adquisición del alimento implicado en los 11 brotes de ámbito general para el año 2011, se relacionó en 4 ocasiones con restaurantes, en 2 con una cantina/bar, y en los 5 restantes con un proveedor de marisco, una carnicería, un supermercado, una residencia de la tercera edad y una peluquería.

En el año 2011, el alimento implicado se confirmó en 13 brotes. Por estudio epidemiológico y microbiológico en 2 brotes (8%) y solo por estudio epidemiológico en 11 brotes (44%). En los brotes de ámbito general se confirmaron como vehículo de la infección en dos brotes, el consumo de marisco y en un brote cada uno de los siguientes alimentos; salchicha fresca, salchicha seca, carne de cerdo y queso fresco. En los brotes de ámbito familiar, el alimento implicado en 3 brotes fue el consumo de huevo crudo o poco cocinado, dos brotes por pescado y un brote por pollo. Los dos brotes en los que se confirmó el agente etiológico tanto por estudio epidemiológico como microbiológico se debieron a una infección por Salmonella thyphimurium fago.

En el año 2011 se confirmó la etiología en 12 brotes (48%), al igual que en el año 2010. Seis de ámbito familiar y seis de ámbito general. Al igual que en años anteriores, el germen implicado con mayor frecuencia sigue siendo la Salmonella, causante de 9 brotes (4 de ámbito general y 5 de ámbito familiar, 36% de todos los brotes) con un total de 116 afectados y un mediana de 4 afectados por brote. Además se confirmó la etiología en dos brotes de ámbito general, uno por Norovirus y otro por Clostridium perfringens, y uno de ámbito familiar, por Campylobacter jejuni.

TABLA 8. BROTES DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS. AGENTE ETIOLÓGICO. REGIÓN DE MURCIA. 2007-2011

AGENTE ETIOLÓGICO	AÑOS				
	2007	2008	2009	2010	2011
BACTERIAS	9	9	7	9	11
<i>Salmonella sp</i>	4	3	4	6	2
<i>Salmonella Enteritidis</i>	2	5	1	3	3
<i>Salmonella Thyphimurium</i>	-	-	-	-	4
<i>Staphylococcus</i>	2	-	-	-	-
<i>Shigella Sonnei</i>	1	-	-	-	-
<i>Bacillus Cereus</i>	-	-	-	-	-
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	-	-	-	-	-
<i>Campylobacter Jejuni</i>	-	1	1	-	1
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	1	-	1
VIRUS	1	0	0	1	1
Virus de pequeño tamaño (Norovirus)	1	-	-	1	1
TOXICAS/QUÍMICAS	2	1	1	2	0
Histamina	2	1	1	2	0
Total brotes con agente etiológico confirmado	12	10	8	12	12
Total de brotes con agente no confirmado	13	15	16	14	13
Total de Brotes	25	25	24	26	25

Fuente: Sección de Vigilancia Epidemiológica. Servicio de Epidemiología. DGSP Región de Murcia

Comparando los datos de la tabla, se observa que en el año 2011 se confirmó la etiología en 12 brotes (48%) al igual que para el año 2010 y como en años anteriores, el germen implicado con mayor frecuencia sigue siendo *Salmonella*, causante del mismo número de brotes (9) para el año 2010 y año 2011. En el año 2010, el total de brotes de etiología bacteriana se debieron al género *Salmonella*, 1 brote de origen vírico por Norovirus y dos brotes por Histamina. Sin embargo, para el año 2011, de los 12 brotes por ETA, 11 fueron debidos a bacterias, 9 de ellos por el género *Salmonella*, 1 de ellos por la bacteria *Campylobacter yeyuni* y otro brote por la bacteria *Clostridium perfringens* y 1 brote de origen vírico por Norovirus al igual que en el año 2010. Durante el año 2011, no se produjo ningún brote por Histamina.

3.4. Censo de industrias o establecimientos alimentarios.

TABLA 9. CENSO DE INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES) INSCRITOS EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (R.G.S.E.A.A) Y SUJETOS A AUTORIZACIÓN SANITARIA AUTONÓMICA (AS) EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS		Totales 2010	Totales 2011	E** 2010/2011	A** 2010/2011	D** 2010/2011	M** 2010/2011	I0** 2010/2011
Clave *								
10	Carne y derivados	1417	1541	34/41	80/4	225/178	1053/1291	25/27
12	Pescados y derivados	399	366	64/65	83/5	190/147	57/142	5/7
14	Huevos y derivados	57	33	18/5	18/1	21/27	-	-
15	Leche y derivados	99	72	6/31	44/4	49/36	0/1	-
16	Grasas comestibles	67	53	53/52	6/0	8/1	-	-
20	Harinas y derivados	1033	993	771/676	21/21	23/32	218/264	-
21	Vegetales y derivados	1206	875	184/321	422/237	575/239	24/54	1/0
23	Edulcorantes naturales y derivados	328	54	211/21	51/3	66/30	-	-
24	Condimentos y especias	-	108	-/91	-/1	-/16	-	-
25	Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	-	40	-/32	-/1	-/7	-	-
26	Comidas preparadas	4244	4630	210/151	24/4	35/0	3975/4475	-
	Alimentación especial	32	26	9/18	9/0	14/8	-	-
27	Agua de bebida envasadas	39	31	29/6	3/12	4/13	3/0	0/4
28	Helados	75	87	43/57	4/6	5/5	23/19	-
29	Bebida no alcohólicas	75	41	55/41	10/0	10/0	-	0/31
30	Bebidas alcohólicas	221	120	161/118	29/2	31/0	-	-
31	Aditivos y otros	143	99	90/81	27/1	26/17	-	-
39	Materiales en contacto alimentos	151	133	112/118	19/2	20/13	-	-
40	Establecimientos polivalentes	1364	1154	25/29	419/115	481/316	329/646	110/48
	Totales	10950	10432	2075/1954	1269/419	1783/1085	5682/6892	141/82

Fuente: Elaboración propia.

Clave o sector*: Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de uno o varios claves o sectores específicos o polivalentes. El NE de R.G.S.E.A.A. de una industria o establecimiento está formado por dos dígitos, que identifican la clave de la actividad que realiza el ES, más un número correlativo otorgado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad que es el que identifica realmente a la empresa con sus categorías y actividades y por una o dos letras que identifican la Comunidad donde está situada el ES. NE R.G.S.E.A.A.: Clave: NE de 6 dígitos y letra/s. **Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave están establecidas categorías diferentes, siendo las fases o categorías de la cadena alimentaria donde se realiza el control, las siguientes: E/Elaborador y/o transformador y/o fabricante: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos: Incluye cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción o una combinación de esos procedimientos. A/Almacenista distribuidor: En esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. D/Distribuidor sin depósito: En esta fase se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales para no tener instalaciones ni medios de transporte. M/Miñorista (venta al consumidor final): En esta fase se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante. En un minorista, la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento se produce en el punto de venta o entrega al consumidor final (último de un producto alimenticio que no experimenta otro alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil) en el sector de la alimentación; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, las comedores de empresa, los comedores de restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor. *Otras: En esta fase se incluyen los mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas, los centros de recogida de caza silvestre, los salos de tratamiento de carne de reses de inicio las salos de manipulación de caza silvestre.

Para poder comprender los datos de la tabla 9, se describen en la misma en qué fases y sectores de la cadena alimentaria se va a ejecutar el “Programa de control general de establecimientos alimentarios”, contemplándose en total cinco fases y dieciocho sectores. Las fases de la cadena alimentaria donde se realiza el control son las siguientes: Elaborador: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos. Almacenista distribuidor: En esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. Distribuidor sin depósito: En esta fase se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte. Minorista: En esta fase se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante. Otros: En esta fase se incluyen los mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas, los centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y las salas de manipulación de caza silvestre.

Analizando los datos de la tabla para el año 2010 y 2011, se pone de manifiesto que el mayor número de industrias y/o establecimientos inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y/o sujetos a Autorización Sanitaria, corresponden en orden decreciente para ambos años al sector de comidas preparadas, seguido del sector de carne y derivados y en tercer lugar, el sector de establecimientos polivalentes, seguido de los sectores de harinas y derivados y el sector de vegetales.

Como se puede observar de los datos extraídos de la tabla, la categoría de minorista del sector de comidas preparadas es el que presenta un mayor número de establecimientos (3975/4475) para los años 2010 y 2011, seguido de los minoristas de la carne; carnicerías, carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías (1053/1291), que son actividades asociadas a un elevado riesgo sanitario⁹²⁻⁹³.

TABLA 10. CLASIFICACIÓN EN FUNCIÓN DE LA FASE Y DEL SECTOR DE LA CADENA ALIMENTARIA A LA QUE PERTENECEN, LOS SECTORES IMPLICADOS EN LOS CONTROLES OFICIALES SOBRE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y LOS DATOS REFERIDOS A LA TOTALIDAD DEL TERRITORIO NACIONAL EN EL AÑO 2011.

SECTOR:	FASE:		ESTABLECIMIENTOS				TOTAL
	Fabricante	Envasador	Almacenista	Distribuidor sin depósito	Minorista	Otros	
1. Carne y derivados	5985	638	3126	2153	42778	1246	55926
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	2167	746	2694	3897	14744	455	24703
3. Huevos y derivados	197	574	491	197	32	0	1491
4. Leche y derivados	2062	251	973	381	41	0	3708
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	2006	265	68	59	14	0	2412
6. Cereales y derivados	21039	427	538	268	20202	0	42474
7. Vegetales y derivados	2817	3390	4172	1535	10330	263	22507
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relac. con su extracción	1128	536	199	118	1936	0	3917
9. Condimentos y especias	435	222	102	66	9468	0	10293
10. Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	609	130	126	121	1009	0	1995
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	4600	160	371	181	238467	0	243779
12. Alimentación especial y complementos alimenticios	424	126	592	398	1473	0	3013
13. Aguas de bebida envasadas	526	149	220	99	43	0	1037
14. Helados	719	21	153	17	1450	0	2360
15. Bebidas no alcohólicas	855	31	175	74	40	0	1175
16. Bebidas alcohólicas	5916	1198	800	289	14403	0	22606
17. Aditivos, aromas y coadyuvantes	620	215	451	240	34	0	1560
18. Materiales en contacto con alimentos	2149	24	499	187	44	0	2903
19. Establecimientos polivalentes	120	711	12523	3745	76195	128	93422
20. Establecimientos que irradian	2	0	0	0	0	0	2
TOTAL	54376	9814	28273	14025	432703	2092	541283
Porcentaje	10%	1,8%	5,2 %	2,6%	80 %	0,4 %	100%

Fuente: Informe Anual 2011. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ²⁸.

Para poder comprender los datos de la tabla 10, se describen en la misma en qué fases y sectores de la cadena alimentaria se va a ejecutar el “Programa de control general de establecimientos alimentarios”, contemplándose en total cinco fases y dieciocho sectores. Las fases de la cadena alimentaria donde se realiza el control son las siguientes: Elaborador: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos. Almacenista distribuidor: En esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. Distribuidor sin depósito: En esta fase se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte. Minorista: En esta fase se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante. Otros: En esta fase se incluyen los mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas, los centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y las salas de manipulación de caza silvestre. Es importante destacar, que en el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contabiliza una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante > Envasador > Almacenista distribuidor > Minorista. Esto no es aplicable para el caso de mataderos y lonjas, que son en todo caso contabilizados.

Por lo que respecta a los sectores de la cadena alimentaria, se ha considerado que si un establecimiento se encuentra autorizado en varios sectores, se contabiliza en todos ellos.

Comparando los datos de las tablas, se puede observar atendiendo a la fase de la cadena alimentaria, que la primera fase por orden de importancia, corresponde a minorista, con alrededor del 80% de establecimientos alimentarios. Dentro de esta fase, un 55% corresponde al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (238.467 establecimientos) y un 17,6% al sector de establecimientos polivalentes. La segunda fase por orden de importancia es la de fabricante con un 10%⁹²⁻⁹³.

3.5. Inspecciones.

TABLA 11. NÚMERO DE ALTAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES)* INSCRITOS EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (R.G.S.E.A.A.) Y SUJETOS A AUTORIZACIÓN SANITARIA AUTONÓMICA (AS) EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Clave *	E**		A**		D**		O**		Totales	
	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011
10	Carne y derivados	107/0	-	-	10/145	-	0/3	-	117/148	-
12	Pescados y derivados	0/3	-	7/0	-	0/1	-	7/4	-	-
14	Huevos y derivados	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Leche y derivados	-	-	3/0	-	-	-	3/0	-	-
16	Grasas comestibles	1/0	-	-	-	-	-	1/0	-	-
20	Harinasy derivados	12/12	0/10	0/31	-	-	-	12/53	-	-
21	Vegetales y derivados	18/19	16/3	-	-	-	-	34/22	-	-
23	Edulcorantes naturales y derivados	0/1	-	-	-	-	-	0/1	-	-
24	Condimentos y especias	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Comidas preparadas	442/5	0/1	0/917	-	-	-	442/922	-	-
27	Alimentación especial	0/3	-	-	-	-	-	0/4	-	-
28	Aguas de bebida envasadas	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	Helados	0/57	0/5	0/19	-	-	-	0/81	-	-
29	Bebida no alcohólicas	1/6	-	1/0	-	-	-	2/6	-	-
30	Bebida alcohólicas	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	Aditivos y otros	0/12	1/0	-	-	-	-	1/12	-	-
39	Materiales en contacto alimentos	7/3	7/0	-	-	-	-	14/3	-	-
40	Establecimientos polivalentes	0/10	0/151	0/63	-	-	-	40/187	-	-
	Totales	588/131	24/170	21/1175	40/191	40/191	40/191	673/1667		

Fuente: Elaboración propia.

Industria alimentaria o establecimiento alimentario (ES)*: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos. Clave o sector*: Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de una o varias claves o sectores específicos o polivalentes (26 a 40). **Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave están establecidos categorías diferentes, siendo las fases o categorías de la cadena alimentaria donde se realiza el control, las siguientes: E/Elaborador y/o transformador y/o fabricante: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos: incluye cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos. - Envasador: en esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se envasan alimentos. A/Almacénista distribuidor: En esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. D/Distribuidor sin depósito: En esta fase se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte. Otras: En esta fase se incluyen los mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas, los centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de caza silvestre. Dentro de esta fase es importante destacar que los programas de control pertenecientes a este Plan no reflejan las tareas realizadas por los veterinarios oficiales de estos establecimientos en su actividad diaria, sino sólo los controles realizados específicamente para el cumplimiento de un programa concreto.

Analizando los datos de la tabla 11, se observa que durante el año 2011 se han producido un nº de altas mayor del doble de las que se produjeron en el año 2010 (1.667 frente a 673 respectivamente), siendo en el sector de comidas preparadas y en la fase de distribución donde mayor número de altas se han producido en el año 2011 (917) respecto al año 2010 (0), seguido del sector de establecimientos polivalentes en todas sus fases.

Sin embargo, de las 673 altas que hubo durante el año 2010, 442 correspondieron al mismo sector, el sector de comidas preparadas pero distinta actividad, siendo la actividad mayoritaria con mucha diferencia la de elaborador/fabricante frente a 0 altas en la misma actividad del mismo sector para el año 2011⁹²⁻⁹³.

TABLA 12. NÚMERO DE BAJAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES)* INSCRITOS EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (R.G.S.E.A.A.) Y SUJETOS A AUTORIZACIÓN SANITARIA AUTONÓMICA (AS) EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Clave *	E** 2010/2011	A** 2010/2011	D** 2010/2011	O** 2010/2011	Totales 2010/2011
10	22/6	-	-	-	22/6
12	10/4	-	5/2	2/2	17/8
14	-	-	-	-	-
15	1/4	-	0/2	0/2	1/8
16	-	-	-	-	-
20	19/12	-	-	-	19/12
21	11/23	0/4	7/0	-	18/27
23	3/1	-	-	-	3/1
24	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-
26	25/7	-	0/213	-	25/220
	1/1	-	-	-	1/1
27	1/0	-	-	-	1/0
28	2/0	-	-	-	2/0
29	1/7	-	1/0	-	2/7
30	-	-	-	-	-
31	2/0	-	-	-	2/0
39	3/2	-	-	-	3/2
40	-	-	16/0	2/0	18/0
Totales	101/67	0/8	29/217	4/4	134/292

Fuente: Elaboración propia.

Industria alimentaria o establecimiento alimentario (ES)*: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos. Clave o sector*: Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de una o varias claves o sectores específicos o polivalentes (25 a 40). **Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave están establecidas categorías diferentes, siendo las fases o categorías de la cadena alimentaria donde se realiza el control, las siguientes: E/Elaborador y/o transformador y/o fabricante: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos; incluye cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, el marinado, la extracción, o una combinación de esas procedimientos. Envasador: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se envasan alimentos. A/Almacénista distribuidor: En esta fase se encuadran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. D/Distribuidor sin depósito: En esta fase se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte. †Otras: En esta fase se incluyen los mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas, los centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de reses de caza silvestre, las salas de manipulación de caza silvestre. Dentro de esta fase es importante destacar que los programas de control pertenecientes a este Plan no reflejan las tareas realizadas por los veterinarios oficiales de estos establecimientos en su actividad diaria, sino sólo los controles realizados específicamente para el cumplimiento de un programa concreto.

Analizando los datos de la tabla 12, se observa que durante el año 2011, se han producido más del doble de bajas en ES en comparación con el año 2010 (292 frente a 134 bajas respectivamente). Se observa como dato más significativo que de las 292 bajas producidas en el año 2011, 213 han correspondido al sector de las comidas preparadas y actividad de distribución frente a 0 bajas para dicha actividad y mismo sector para el año 2010⁹²⁻⁹³.

TABLA 13. NÚMERO DE VISITAS DE INSPECCIÓN NO PROGRAMADAS REALIZADAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES)* EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Clave *	E** 2010/2011	A** 2010/2011	D** 2010/2011	M** 2010/2011	O** 2010/2011	Totales 2010/2011
10 Carne y derivado	233/0	20/0		521/143	313/0	1087/143
12 Pescados y derivados.	28/0	5/0	86/2	130/13	18/0	267/0
14 Huevos y derivados	9/0	-	17/0	-	-	26/15
15 Leche y derivados	80/18	0/1	0/9	-	-	80/28
16 Grasas comestibles	22/16	21/0	18/0	-	-	61/16
20 Harinas y derivados	5/48	-	-	1/35	-	6/83
21 Vegetales y derivados	0/5	-	0/20	0/20	3/0	3/45
23 Edulcorantes naturales y derivados	49/0	-	-	-	-	49/0
24 Condimentos y especias	-	-	-	-	-	-
25 Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	-	-	-	-	-	-
26 Comidas preparadas	-	-	-	485/547	-	485/547
Alimentación especial	0/1	-	-	-	-	0/1
27 Aguas de bebida envasadas	6/0	-	-	-	-	6/0
28 Helados	14/0	-	-	-	-	14/0
29 Bebidas no alcohólicas	28/0	-	-	-	-	28/0
30 Bebidas alcohólicas	-	-	-	-	-	-
31 Aditivos y otros	-	-	-	-	-	-
39 Materiales en contacto	15/0	-	-	-	-	15/0
40 Establecimientos polivalentes	-	84/0	58/20	391/58	165/0	698/78
Totales	489/88	130/21	179/51	1528/796	499/0	2825/956

Fuente: Elaboración propia.

Industria alimentaria o establecimiento alimentario (ES)*: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos. Clave o sector*: Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de uno o varios claves o sectores específicos o polivalentes (26 o 40). **Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave están establecidas categorías diferentes, siendo las fases o categorías de la cadena alimentaria donde se realiza el control las siguientes: E/Elaborador y/o transformador y/o fabricante: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos: incluye cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, el marinado, la extracción, o una combinación de esas procedimientos. Envasador: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se envasan alimentos. A/Almacénista distribuidor: En esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. D/Distribuidor sin depósito: En esta fase se incluyen exclusivamente empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones ni medios de transporte. M/Minorista (venta al consumidor final): En esta fase se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidos los establecimientos de venta ambulante. En un minorista, la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento se produce en el punto de venta o entrega al consumidor final (último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil) en el sector de la alimentación. Se incluyen los terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor. *Otros: En esta fase se incluyen las mataderos, las lonjas, los mercados mayoristas, los centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de reses de lidia las salas de manipulación de caza silvestre. Dentro de esta fase es importante destacar que los programas de control pertenecientes a este Plan no reflejan las tareas realizadas por los veterinarios oficiales de estos establecimientos en su actividad diaria, sino sólo los controles realizados específicamente para el cumplimiento de un programa concreto. Inspección programada: El examen de establecimientos, alimentos y su transformación, de empresas alimentarias, de los sistemas de gestión y producción en ellas aplicados, incluidas actuaciones, ensayos del producto acabado y prácticas de manipulación, así como del origen y destino de los productos, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales en todos los casos y que no está prevista.

Comparando los datos de la tabla 13, observamos que durante el año 2010 se han producido más del doble de inspecciones no programadas que durante el año 2011 (2.825/956 respectivamente). Se han producido de manera muy significativa un mayor número de inspecciones no programadas respecto al año 2011 en el sector de carne y derivados y por orden descendente en las actividades de M (521/143 respectivamente), O (313/0 respectivamente) y E (233/0 respectivamente), seguido del sector de comidas preparadas en la actividad de minorista (485/547 respectivamente) y en tercer lugar para el sector polivalente en la actividad de minorista (391/28 respectivamente).

Durante el año 2011, se realizaron un mayor número de inspecciones no programadas en el sector de comidas preparadas y actividad minorista, siendo ligeramente superior respecto a las que se produjeron para ese sector y actividad en el 2010 (485/547 respectivamente)⁹²⁻⁹³.

TABLA 14. NÚMERO DE VISITAS DE INSPECCION PROGRAMADAS Y NO PROGRAMADAS CON DEFICIENCIAS ESTRUCTURALES EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES)* EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Clave *		E**		A**		M**		Totales	
		2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011	2010/2011
10	Carne y derivados	35/29	-	-	-	56/249	-	91/278	-
12	Pescados y derivados	19/25	-	-	-	3/52	-	22/77	-
14	Huevos y derivados	0/2	-	-	-	-	-	0/2	-
15	Leche y derivados	4/5	-	-	-	-	-	4/5	-
16	Grasas comestibles	5/3	-	-	-	-	-	5/3	-
20	Harinas y derivados	58/72	-	-	-	5/28	-	63/100	-
21	Vegetales y derivados	10/59	-	-	-	0/9	-	10/68	-
23	Edulcorantes naturales y derivados	18/4	-	-	-	-	-	18/4	-
24	Condimentos y especias	0/10	-	-	-	-	-	0/10	-
25	Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	0/1	-	-	-	-	-	0/1	-
26	Comidas preparadas	0/18	-	-	-	229/789	-	229/807	-
	Alimentación especial	-	-	-	-	-	-	-	-
27	Aguas de bebida envasadas	5/0	-	-	-	-	-	5/0	-
28	Helados	4/4	-	-	-	0/3	-	4/7	-
29	Bebidas no alcohólicas	2/1	-	-	-	-	-	2/1	-
30	Bebidas alcohólicas	0/4	-	-	-	-	-	0/4	-
31	Aditivos y otros	1/5	-	-	-	-	-	1/5	-
39	Materiales en contacto	4/4	-	-	-	-	-	4/4	-
40	Establecimientos polivalentes	7/0	-	10/53	-	23/64	-	40/117	-
	Totales	172/246	10/53	316/1194	498/1493				

Fuente: Elaboración propia.
 Industria alimentaria o establecimiento alimentario (IA): Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.Clave y sector: Toda empresa o establecimiento se encuentra dentro de uno o varias claves y sectores específicos o subclaves (26 a 40). **Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave están establecidas categorías diferentes, siendo las letras y categorías de la columna alimentaria donde se realice el control, las siguientes: B/Bebedor y/o transformador y/o fabricante: En esta fase se incluyen todas las establecimientos en los que se elaboran alimentos; incluye cualquier acción que tiene sustancialmente el producto inicial, incluye el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el mineralizado, la salazón, o una combinación de esas procedimientos. En vez de en esta fase se incluyen todas las establecimientos en los que se envasan alimentos. A/Almacenamiento distribuidor: En esta fase se encuentran las establecimientos distribuidos o almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. M/Minimarket (venta al consumidor final): En esta fase se encuentran las establecimientos de venta ambulante: En un minimarket, la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento se produce en el punto de venta o entrega al consumidor final (último de un producto alimentario que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil) en el sector de la alimentación; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de transformación colectiva, las compañías de empresas, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, los bares, las centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor).

Comparando los datos de la tabla 14, se observa que durante el año 2011 el número de deficiencias estructurales detectadas en las visitas de inspección programadas y no programadas es casi el triple respecto al año 2010 (1.493/498 respectivamente). El sector donde se han encontrado un mayor número de deficiencias estructurales para ambos años ha sido el de comidas preparadas (229/789 respectivamente) seguido en segundo lugar del sector de carne y derivados (56/249 respectivamente) y del sector de harinas y derivados (58/72 respectivamente) para el año 2011 y para el año 2010 el segundo lugar lo ocupa el sector de harinas y derivados (58) con casi el mismo número de deficiencias que para sector de harinas y derivados (56).

TABLA 15. NÚMERO DE VISITAS DE INSPECCIÓN PROGRAMADAS Y NO PROGRAMADAS CON DEFICIENCIAS OPERACIONALES REALIZADAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES)* EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Clave *	E** 2010/2011	A** 2010/2011	M** 2010/2011	Totales 2010/2011
10	41/49	-	377/334	418/383
12	12/30	2/0	67/122	81/152
14	2/2	-	-	2/2
15	6/7	-	-	6/7
16	11/6	-	-	11/6
20	68/65	-	20/40	88/105
21	19/133	8/0	1/10	28/143
23	19/10	0/1	-	19/11
24	0/27	-	-	0/27
25	-	-	-	-
26	1/45	-	1274/1672	1275/1717
	6/0	-	-	6/0
27	3/1	-	-	3/1
28	4/8	-	5/6	9/14
29	-	-	-	-
30	11/3	-	-	11/3
31	0/7	-	-	0/7
39	7/9	-	-	7/9
40	7/0	39/76	132/107	178/183
Totales	217/402	49/77	1876/2291	2142/2770

Fuente: Elaboración propia.

Industria alimentaria o establecimiento alimentario (ES)*: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos. Clave o sector*: Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de una o varias claves o sectores específicos o polivalentes (26 o 40). **Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave están establecidas categorías diferentes, siendo las fases o categorías de la cadena alimentaria donde se realiza el control, las siguientes: Elaborador y/o transformador y/o fabricante: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se elaboran alimentos; incluye cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, el marinado, la extracción, o una combinación de esas procedimientos. Envasador: En esta fase se incluyen todos los establecimientos en los que se envasan alimentos. A/Almacénista distribuidor: En esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios. M/Minorista (venta al consumidor final): En esta fase se encuentran los establecimientos que comercializan alimentos al por menor, incluidas las establecimientos de venta ambulante. En un minorista, la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento se produce en el punto de venta o entrega al consumidor final (último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil) en el sector de la alimentación; se incluyen los terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los comedores de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor).

Comparando los datos de la tabla 15, se observa que durante el año 2011 se han producido un mayor número de deficiencias operacionales en las visitas de inspección programadas y no programadas con respecto al año 2010 (2.142/2.770). En ambos años, donde mayor número de deficiencias se observan es en la actividad de minorista (1.876/2.291), seguida de la actividad de elaborador y/o transformador y/o fabricante y el tercer lugar, lo ocupa la actividad de almacenista distribuidor (49/77).

Comparando los datos de la tabla 16, observamos que durante el año 2011 se han producido un mayor número de inspecciones programadas respecto al año 2010. En ambos años, donde se ha realizado de forma muy significativa un mayor número de inspecciones es en el sector de comidas preparadas (3.153/5.252) para la actividad de minorista (2.385/3.670), seguido del sector de harina y derivados (789/1.452) para la actividad de elaborador y/o transformador y/o fabricante (339/363)⁹²⁻

⁹³

TABLA 17. NÚMERO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROL A.P.P.C.C.* SUPERVISADOS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES) DE LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Clave *	E** 2010/2011	A** 2010/2011	M** 2010/2011	Totales 2010/2011
10	3/10	-	105/25	108/35
12	3/21	0/3	3/9	6/33
14	2/4	-	-	2/4
15	1/13	-	-	1/13
16	3/1	-	-	3/1
20	68/31	-	19/9	87/40
21	9/35	0/3	1/0	10/38
23	11/4	0/1	-	11/5
24	0/10	-	-	0/10
25	0/1	-	-	0/1
26	25/33	-	477/420	502/453
	1/0	-	-	1/0
27	2/3	-	-	2/3
28	4/2	-	2/2	6/4
29	-	-	-	-
30	13/9	-	-	13/9
31	5/1	0/1	-	5/2
39	4/3	-	-	4/3
40	154/171	2/15	22/2	24/17
Totales		2/23	629/467	785/671

Fuente: Elaboración propia.
 Programa de autocontrol: Sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que produce, transforma y distribuye con seguridad y calidad en la producción primaria. A.P.P.C.C.: Análisis de peligros y puntos de control crítico. Sistema que permite identificar peligros asociados y medidas preventivas para su control en cualquier alimento. (Comisión Codex Alimentarius. Acuerdos Generales. Higiene de los alimentos: 1999). Clave o sector*: Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de una o varias ramas o sectores asociados a polivalentes. **Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave están catalogadas categorías diferentes, siendo las fases o categorías de la cadena alimentaria. Desde las materias primas, las siguientes: #Distribución y transformación. En esta fase se encuentran las establecimientos en los que se elaboran alimentos que alteran sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico del alimento, el acceso al mercado, la conservación, o una combinación de estas operaciones. #Venta: En esta fase se incluyen todas las establecimientos en los que se envasan alimentos. #Almacenamiento distribuido: En esta fase se encuentran los establecimientos destinados a almacenar alimentos y las empresas de distribución que cuentan con almacenes e vehículos propios.

Analizando los datos de la tabla 17, se observa que el mayor número de programas de autocontrol A.P.P.C.C. supervisados en la Región de Murcia es para el sector de comidas preparadas (477/420), seguido del sector de carne y derivados (105/25) para ambos años, y del sector de harinas y derivados (19/9). En cuarto lugar se encuentra el sector de establecimientos polivalentes en mucha menor proporción⁹²⁻⁹³.

3.6. Medidas especiales.

TABLA 18. MEDIDAS ESPECIALES DE INTERVENCIÓN Y GESTIÓN REALIZADAS EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Clave *	SANCCIONES IMPUESTAS 2010/2011	SUSPENSIONES ACTIVIDAD 2010/2011	SCIRIS ALERTAS RECIBIDAS 2010/2011	RETRADAS MERCADO 2010/2011	OTRAS MEDIDAS** 2010/2011	Totales 2010/2011
10	18/22	5/5	4/0	4/0	67/61	98/88
12	0/1	1/1	7/0	3/1	6/11	17/14
14	0/2	-	1/0	1/0	0/1	2/3
15	1/1	-	-	1/0	3/1	5/2
16	-	-	-	2/0	1/18	3/18
20	0/9	1/2	-	1/0	43/25	45/36
21	17/4	1/0	10/0	0/1	16/3	44/8
23	-	1/1	16/0	2/0	3/0	22/1
24	0/2	0/1	-	-	0/5	0/8
25	-	-	-	-	-	-
26	89/0	11/5	1/0	1/1	187/218	289/224
	-	-	5/0	-	-	5/0
27	-	-	-	1/0	1/0	2/0
28	-	-	-	-	1/1	1/1
29	-	-	-	-	-	-
30	1/0	-	2/0	1/0	2/3	6/3
31	0/1	-	-	0/2	0/4	0/7
39	-	-	2/0	-	1/3	3/3
40	38/17	4/3	-	0/2	37/105	79/127
	164/60	24/18	48/0	17/7	368/459	621/544
Totales						

Fuente: Elaboración propia.
Medidas Especiales: Las actuaciones derivadas del control oficial para la prevención o control de un riesgo para la salud, de índole sanitario y ante las hechas que constituyen una infracción. Las medidas especiales adoptadas pueden clasificarse de la siguiente manera: a) Sobre el establecimiento (propuesta de apertura de expediente sancionador, suspensión cautelar de actividad). b) Sobre los productos (retirada del mercado del producto afectado, activación de una alerta a través del SCIRIS). c) Otras medidas (apercibimiento, planificación de nueva visita de control o fin de comprobar que se han subsanado las deficiencias, retirada de autorización sanitaria, otras medidas que las Autoridades Competentes estimen oportuna en función del riesgo detectado) Decaimosa. Se realizará mediante Resolución de la Dirección General de Salud cuando el producto inmovilizado no sea apto para el consumo (la medida de control adoptada puede implicar un perjuicio económico por destrucción o uso distinto al consumo humano). La destrucción se realizará por medio de gestor autorizado o se destinará a uso distinto al consumo humano. El interesado debe presentar justificante del destino del producto decaimosa. Cese de actividad. Medida de control sanitaria adoptada por la autoridad competente ante la existencia de un riesgo inminente para la salud, por incumplimiento de los requisitos sanitarios exigibles para la instalación y funcionamiento, falta de autorización o ante las hechas que constituyen una infracción continuada. Implica la prohibición de la actividad que se cesa y la responsabilidad del operador a no cumplir. Se ejecuta mediante Resolución de la Dirección General de Salud Pública. **Retirada de autorización sanitaria:** Medida especial adoptada, ante el no cumplimiento reiterado de las condiciones para su funcionamiento. Inmovilización cautelar: La actuación, con mención expresa en acto, de prohibir el traslado o la manipulación de un alimento o producto, adoptada por la inspección, ante el conocimiento o sospecha de un riesgo inminente o extraordinario para la salud.

Comparando los datos de la tabla 18, se observa que durante el año 2010, se produjeron un mayor número de medidas especiales de intervención y gestión respecto al año 2011 (621/544). En los sectores donde se realizaron un mayor número de medidas especiales para ambos años y en el mismo orden, fueron en primer lugar el sector de comidas preparadas, seguido en segundo lugar del sector de carne y derivados, y en tercer lugar el sector de harina y derivados⁹²⁻⁹³.

TABLA 19. NOTIFICACIONES GENÉRICAS (COMUNICACIONES, SCIRIS, DENUNCIAS Y PETICIÓN DE INFORMES)* RECIBIDAS EN EL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS DE LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

Clave		Año 2010	Año 2011
10	Carne y derivados.	28	58
12	Pescados y derivados.	22	68
14	Huevos y derivados	5	10
15	Leche y derivados	40	21
16	Grasas comestibles ...	-	6
20	Harinas y derivados	17	30
21	Vegetales y derivados	14	54
23	Edulcorantes y otros...	2	13
24	Condimentos y especias	-	41
25	Alimentos estimulantes, infusiones y derivados	-	-
26	Comidas preparadas...	71	189
	Alimentación especial...	-	23
27	Aguas de bebida envasadas	-	11
28	Helados	4	3
29	Bebidas no alcohólicas	3	3
30	Bebidas alcohólicas	-	10
31	Aditivos y otros	6	19
39	Materiales en contacto...	3	22
40	Establecimientos polivalentes	27	40
	Manipuladores de Alimentos	-	-
	Zoonosis	59	86
	Autorizaciones y licencias	79	1
	Alcohol y Tabaco	132	61
	Otras	25	25
	Totales	537	794

Fuente: *Elaboración propia.*

*Notificación genérica**: Información entrante relativa a las competencias del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) que requiere o no actuaciones de Control Oficial.

Comparando los datos de la tabla 19, se observa diferencia en el número de notificaciones genéricas recibidas entre el año 2010 y 2011, siendo claramente mayor el número de notificaciones recibidas durante al año 2011 respecto al año 2010 (537/794). Durante el año 2011, donde más notificaciones se recibieron fue en el sector de comidas preparadas (189), seguido de las zoonosis (86) y de diferentes sectores con muy poca diferencia en el número de notificaciones entre ellos, como son el sector de pescado y derivados con 68 notificaciones, seguido del sector de carne y derivados con 58 notificaciones y del sector de vegetales y derivados con 54 notificaciones. Cabe destacar que de las 187 notificaciones que se produjeron durante el año 2010, 132 fueron relacionadas con el tabaco⁹²⁻⁹³.

TABLA 20. PRINCIPALES DEFICIENCIAS ENCONTRADAS CON LA FRECUENCIA DE DETECCIÓN EN EL TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS CENSADOS EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

DEFICIENCIA	NÚMERO ESTABLECIMIENTOS 2010	FRECUENCIA DETECCIÓN 2010	NÚMERO ESTABLECIMIENTOS 2011	FRECUENCIA DETECCIÓN 2011
Nº total establecimientos censados	10950	100%	10432	100%
Carencia de acreditación de formación en manipuladores de alimentos	3613	33 %	3130	30 %
Condiciones inadecuadas de conservación y almacenamiento de alimentos (Temperatura)	2300	21 %	1669	16 %
Carencia de autorización para la actividad que realiza	1642	15 %	1043	10 %
Lavamanos inadecuados o incorrectamente dotados	1314	12 %	1565	15 %
No acreditación del origen de las materias primas	986	9 %	1565	15 %
Realización de incorrectas prácticas y hábitos de higiene	986	9 %	1043	10 %
Falta de suministro de agua corriente potable, o carencia de depósitos adecuados	767	7 %	939	9 %
Incorrecta eliminación de residuos	767	7 %	730	7 %

Fuente: Elaboración propia.

Deficiencias: No conformidades con la normativa. Su clasificación requiere de la valoración técnica particular de cada caso por la inspección, no puede realizarse exclusivamente mediante referencias para su normalización. Ejemplos orientativos: **DEFICIENCIA LEVE:** Por aseguramiento incompleto de la calidad sanitaria de procesos y productos. (Programa de autocontrol incompleto, carencias en su monitorización, formación de manipuladores, carnes caducados. Dotación incompleta de lavamanos. Luminarias sin protección, otras de fácil subsanación que el interesado pueda demostrar que ha corregido documentalmente). **DEFICIENCIA GRAVE:** Por el no aseguramiento de la calidad de los productos. (Que lleva aparejado un riesgo moderado para salud derivado entre otras causas por la falta de autorización del establecimiento que reúne la mayoría de las condiciones precisas, acreditación incompleta o incorrecta de materias primas y productos, inadecuaciones o deterioros en la estructura que no incidan directamente sobre los alimentos, presencia de objetos extraños que dificulten la limpieza, inexistencia, rotura o falta de mantenimiento de los equipos, falta de control de vectores, etc.). **DEFICIENCIA MUY GRAVE:** Conlleva un riesgo evidente para salud (no acreditación del origen de la materia prima y productos, agua no potable, inexistencia o falta de higiene o deterioro de equipos, de utensilios y superficies en contacto con los alimentos, Incompatibilidades, malos hábitos de manipulación, desviaciones amplias de las temperaturas y de las condiciones de conservación, capacidad inadecuada de locales, riesgos de contaminación, evidencia de vectores, etc.).

Comparando los datos de la tabla 20, se observa que las dos deficiencias mayoritarias encontradas en los establecimientos censados en la Región de Murcia son las mismas durante el año 2010 y 2011. El primer lugar lo ocupa la “carencia de acreditación de formación en manipuladores de alimentos” (33% y 30% respectivamente), seguida de la deficiencia de “condiciones inadecuadas de conservación y almacenamiento de alimentos (temperatura)” (21% y 16%). En tercer lugar se encuentra “carencia de autorización para la actividad que realiza” (15%) durante el año 2010. En la misma proporción (15%), se encuentran las deficiencias de “lavamanos inadecuados o incorrectamente dotados” y la “no acreditación del origen de las materias primas”⁹²⁻⁹³ para el año 2011.

TABLA 21. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS INICIADAS EN ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA CON MOTIVO DE GUARDIAS DE VERANO EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

	AÑO 2010	AÑO 2011
Apercibimientos	27	20
Expedientes Sancionadores	10	5
Ceses de actividad mediante acta	8	1
Decomisos	2	2

Fuente: Elaboración propia.

Comparando los datos de la tabla, se observa que la medida extraordinaria más realizada durante las guardias de verano para ambos años fue los apercibimientos, siendo mayor el número de apercibimientos realizados durante el año 2010 respecto al año 2011 (27/20). Durante el año 2010 se iniciaron el doble de expedientes sancionadores como consecuencias de las visitas realizadas en las guardias de verano que en el año 2011(10/5). Durante al año 2010, se realizaron un número muy superior de ceses de actividad mediante acta en establecimientos inspeccionados respecto al año 2011 (8/1) y para ambos años se realizó el mismo número de decomisos (2/2)⁹²⁻⁹³.

3.7. Comedores escolares.

TABLA 22. ACTIVIDADES DE CONTROL EN COMEDORES ESCOLARES PARA LA IMPLANTACIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN LOS CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS (CDNU)* DE LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

Actividades de control en comedores escolares de CDNU	2010/2011	2010	% 2011
Número de centros escolares	502/445		
Número de centros escolares visitados	480/443	95%	99,5 %
Número de visitas de inspección en centros escolares	637/560	>100%	> 100%
Número de centros escolares que aportan sus menús**.	364/414	75%	93 %
Número de menús aportados por los centros con valoración nutricional	226/271	66%	60 %
Número de menús que no coinciden con lo planificado y servido.	104/29	29%	6,5 %

Fuente: Elaboración propia.

***Centros Docentes No Universitarios (CDNU)** de la Región de Murcia. Centros públicos, privados y privados concertados, donde se imparten enseñanzas de educación infantil, primaria, secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional de grado medio, así como centros de enseñanzas de idiomas, artísticas o deportivas que escolaricen alumnado menor de 18 años.

** Los menús y dieta serán supervisados por profesionales con formación universitaria suficiente y acreditada en nutrición y dietética, con el fin de que el menú de la comida del mediodía permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, según la edad de los alumnos.

Comparando los datos de la tabla, se observa que la proporción del número de comedores escolares de CDNU visitados es muy elevada para ambos años, siendo ligeramente superior para el año 2011, 99.5% frente al 95% del año 2010. El número de visitas de inspección en ambos años supera el 100%, con lo que se han visitado los comedores escolares al menos una vez, volviendo a repetir la visita de inspección en aquellos que tenían deficiencias. En el número de centros escolares que aportan sus menús, se observa un incremento (93%) en el año 2011 respecto del año 2010 (75%). En el número de menús aportados por los centros con valoración nutricional, prácticamente se mantiene constante en los dos años (66% y 60% respectivamente) y en el número de menús que no coinciden con el menú planificado o servido para ese día, se observa un descenso significativo en el año 2011 respecto al año 2010⁹²⁻⁹³.

TABLA 23. CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS (CDNU) CON COMEDOR ESCOLAR QUE APORTAN MENÚ CON VALORACIÓN NUTRICIONAL Y EL MENÚ PLANIFICADO NO COINCIDE CON EL SERVIDO EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Centros que aportan menú** 2010/2011	Menús aportados por centro con valoración nutricional 2010/2011		No coincide menú planificado y servido 2010/2011	
Nº	Menús valorados	%	Nº centros	%
364/414	226/271	62/65	104/29	29/7

Fuente: Elaboración propia.

Centros Docentes No Universitarios (CDNU) de la Región de Murcia. Centros públicos, privados y privados concertados donde se imparten enseñanzas de educación infantil, primaria, secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional de grado medio, así como centros de enseñanzas de idiomas, artísticas o deportivas que escolaricen alumnado menor de 18 años.

** Los menús y dieta serán supervisados por profesionales con formación universitaria suficiente y acreditada en nutrición y dietética, con el fin de que el menú de la comida del mediodía permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, según la edad de los alumnos.

Comparando los datos de la tabla, se observa que el número de menús aportados por centro con valoración nutricional es ligeramente superior en el año 2011 respecto al año 2010. Asimismo en el año 2011 el número de menús planificados para los días que se fue de visita de inspección que no coincide con el menú servido para esos días ha descendido notablemente respecto al año 2010, pasando de 104 incumplimientos en el año 2010 a 29 incumplimientos en el año 2011⁹²⁻⁹³.

TABLA 24. EVOLUCIÓN DE COMEDORES QUE ADOPTAN UNA DIETA SANA Y EQUILIBRADA EN PERIODO 2004-2011 EN LA REGIÓN DE MURCIA.

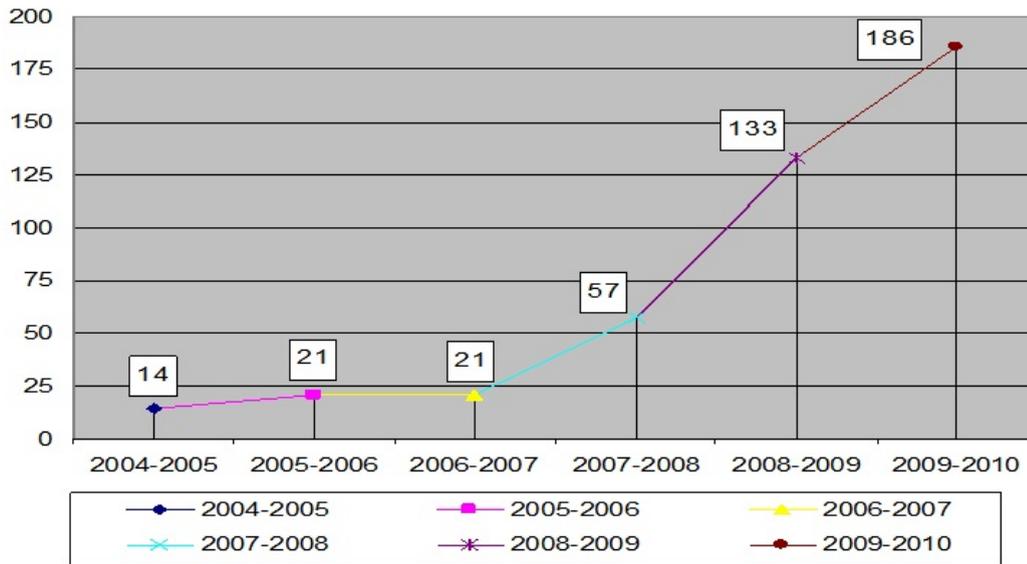
Curso académico	Total comedores que adoptan una dieta sana y equilibrada	Total usuarios de comedores que adoptan una dieta sana y equilibrada
2004-2005	14	1073
2005-2006	21	1420
2006-2007	21	1038
2007-2008	57	4508
2008-2009	133	12698
2009-2010	186	18521
2010-2011	196	20000

Fuente: Elaboración propia.

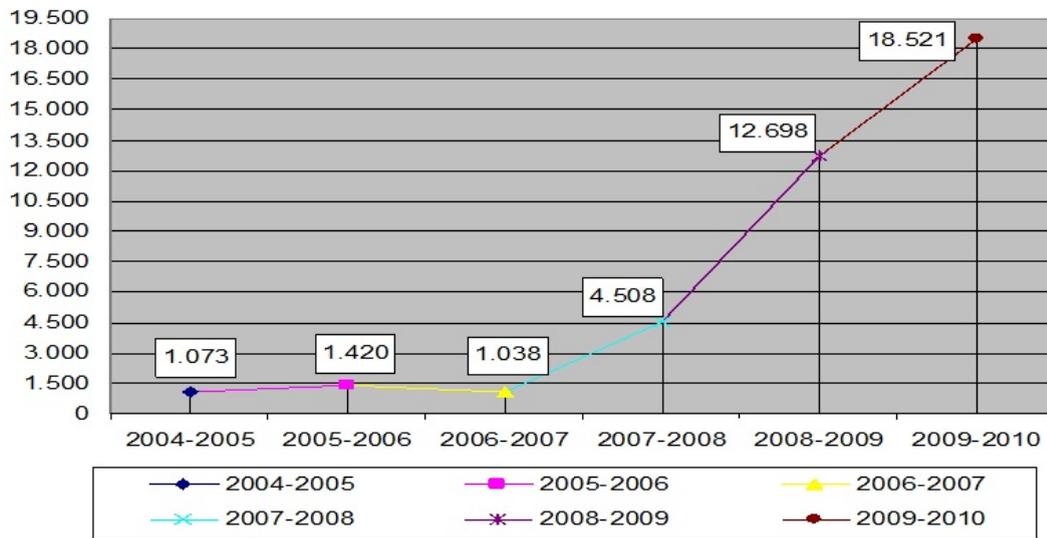
Centros Docentes No Universitarios (CDNU) de la Región de Murcia. Centros públicos, privados y privados concertados donde se imparten enseñanzas de educación infantil, primaria, secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional de grado medio, así como centros de enseñanzas de idiomas, artísticas o deportivas que escolaricen alumnado menor de 18 años.

** Los menús y dieta serán supervisados por profesionales con formación universitaria suficiente y acreditada en nutrición y dietética, con el fin de que el menú de la comida del mediodía permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, según la edad de los alumnos.

Comparando los datos de la tabla, se observa que en el curso escolar 2004-2005, 14 centros habían adoptado una dieta sana y equilibrada y 1.073 eran los usuarios de la misma, pasándose en el curso académico 2009-2010 a 186 comedores con una dieta sana y equilibrada y 18.521 usuarios de la dieta sana y equilibrada, con lo que se ha producido un incremento muy significativo durante este periodo en el número de comedores escolares de CDNU y usuarios que han adoptado una dieta sana y equilibrada⁹²⁻⁹³.

Gráfica 1. Total de comedores que adoptan una dieta sana y equilibrada.

Fuente: Sección de Vigilancia Epidemiológica. Servicio de Epidemiología. D. Gral. de Salud Pública. Región de Murcia.

Gráfica 2. Total usuarios de comedores que adoptan una dieta saludable.

Fuente: Sección de Vigilancia Epidemiológica. Servicio de Epidemiología. D. Gral. de Salud Pública. Región de Murcia.

TABLA 25. EVOLUCIÓN DE LA APORTACIÓN DE NUTRIENTES DE LOS MENÚS ESCOLARES EN CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS (CDNU) DE LA REGIÓN DE MURCIA EN PERIODO ACADÉMICO 2004-2011.

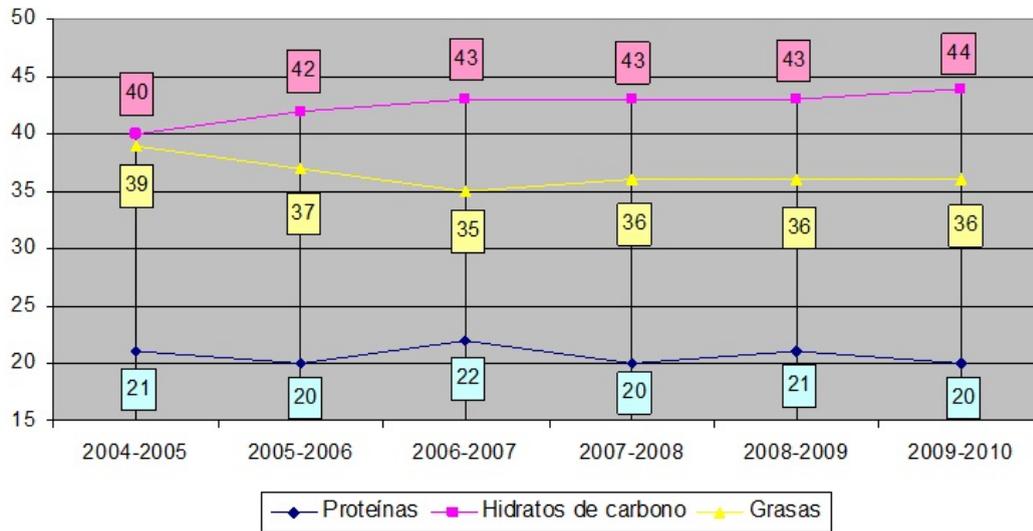
Aportes medios de los menús escolares y año académico	Nutrientes		
	Proteínas (P)	Hidratos de carbono (HC)	Grasas (G)
2004-2005	21	40	39
2005-2006	20	42	37
2006-2007	22	43	35
2007-2008	20	43	36
2008-2009	21	43	36
2009-2010	20	44	36
2010-2011	21	44	35

Fuente: Elaboración propia.

Centros Docentes No Universitarios (CDNU) de la Región de Murcia. Centros públicos, privados y privados concertados donde se imparten enseñanzas de educación infantil, primaria, secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional de grado medio, así como centros de enseñanzas de idiomas, artísticas o deportivas que escolaricen alumnado menor de 18 años.

** Los menús y dieta serán supervisados por profesionales con formación universitaria suficiente y acreditada en nutrición y dietética, con el fin de que el menú de la comida del mediodía permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, según la edad de los alumnos.

Comparando los datos de la tabla, se observa que en la aportación de nutrientes, las proteínas se han mantenido constante durante el periodo 2004-2011, se ha producido un ligero aumento en el aporte de HC y una disminución ligera en el aporte de grasas durante el mismo periodo⁹²⁻⁹³.

Gráfica 3. Evolución de la aportación de nutrientes de menús escolares.

3.8. Acciones formativas.

TABLA 26. ACCIONES FORMATIVAS IMPARTIDAS A LOS INSPECTORES VETERINARIOS Y FARMACÉUTICOS DE SALUD PÚBLICA DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS (SSAyZ) DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA (DGSP) DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL (CSyPS) DE LA REGIÓN DE MURCIA PARA REALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL EN AÑOS 2010 y 2011.

AÑO	2010	2011	DIFERENCIA
NÚMERO DE CURSOS	7	18	+11
NÚMERO DE HORAS	2765	1274	- 1491
NÚMERO DE ASISTENTES	119	270	+ 151

Fuente: Elaboración propia.

Se observa comparando los datos de la tabla, que durante el año 2010 se dieron más horas de formación, 1.491 horas de más respecto al año 2011. Sin embargo, el número de acciones formativas en el año 2011 fue más del doble respecto al año 2010 (7 acciones formativas del año 2010 frente a 18 del 2011). El número de asistentes a las mismas durante el año 2011 fue más del doble respecto al año 2010 (119 asistentes en año 2010 frente a 270 asistentes en 2011)⁹²⁻⁹³.

3.9. Programas.

TABLA 27. CONTROL DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS* EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

Sector	Nº muestras 2010/2011	Sin residuos 2010/2011	Con Residuos inferior al LMR 2010/2011	Con Residuos superior al LMR 2010/2011
Frutas, Verduras y Hortalizas	23/12	2/1	21/10	0/1
Cereales	6/23	6/6	0/15	0/2
Alimentos Infantiles	2/14	2/14	0/0	0/0

Fuente: *Elaboración propia.*

Alimento*: Incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE. «Alimento» no incluye: a) Los piensos. b) Los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano. c) Las plantas antes de la cosecha. d) Los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE (1) y 92/73/CEE (2) del Consejo. e) Los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo (3). f) El tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo (4). g) Las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes, de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas, de 1971. h) Los residuos y contaminantes.

Comparando los datos de la tabla, se observa que para el año 2011 se han tomado un mayor número de muestras para determinación de plaguicidas en el sector de cereales (6/23) y en el sector de alimentos infantiles (2/14) respecto al año 2010 y menor número de muestras para el sector de frutas, verduras y hortalizas (23/12). Se han encontrado muestras con residuos inferiores al LMR de plaguicidas para ambos años en el sector de frutas, verduras y hortalizas (21/10) y en el año 2011 solo para el sector de cereales (0/15). Se observa que en alimentos infantiles para ambos años no se han encontrado residuos plaguicidas ni inferiores ni superiores al LMR en ninguna de las muestras analizadas. Únicamente se han encontrado para el año 2011 muestras con límite máximo de residuos superior al permitido y en proporción muy baja, para el sector de frutas, verduras y hortalizas (0/1) y el sector de cereales (0/2)⁹²⁻⁹³.

TABLA 28. CONTROL DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN ALIMENTOS* EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Sectores muestreados	Resultado	Contaminantes			
		Ocratoxina	Aflatoxina	Nitratos	Plomo
7. Vegetales y derivados 8. Edulcorantes naturales, miel, condimentos y especias 12. Alimentación especial y complementos alimenticios	NÚMERO DETERMINACIONES	39/82	23/76	8/4	60/40
	NO APTAS	4/6	1/6	1/0	7/0

Fuente: Elaboración propia.

Alimento*: Incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. Se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE. «Alimento» no incluye: a) Los piensos. b) Los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano. c) Las plantas antes de la cosecha. d) Los medicamentos tal y como lo definen las Directivas 65/65/CEE (1) y 92/73/CEE (2) del Consejo. e) Los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo (3). f) El tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo (4). g) Las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes, de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas, de 1971. h) Los residuos y contaminantes.

Comparando los datos de la tabla, se observa que durante del año 2011, se han realizado más del doble de muestras para determinación de los contaminantes de ocratoxina (39/86) y aflatoxina (23/76) que durante el año 2010, obteniéndose un mayor número de muestras no aptas para ocratoxina (4/6) y aflatoxina (1/6) durante el año 2011 respecto al año 2010. Sin embargo, durante el año 2010 se han realizado más muestreos para determinación de contaminantes de nitratos (1/0) y plomo (7/0) que durante el año 2011, obteniéndose un mayor número de muestras no aptas para dichos contaminantes durante el año 2010 frente al año 2011 (1/0 y 7/0 respectivamente)⁹²⁻⁹³.

TABLA 29. CONTROLES EN BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Estudios realizados	Nº muestras	Conformes	No conformes
Estudio de etiquetado.	25/9	3/4	22/5

Deficiencias halladas en el etiquetado de bebidas refrescantes (*)	
Indica contenido de vitaminas que no justifica	21/1
No indica posibles efectos adversos para niños	4/3
Denominación incorrecta	3/1

Fuente: Elaboración propia.

(*) En alguna de las muestras concurre más de un tipo de deficiencia.

Comparando los datos de la tabla, se observa que durante el año 2011, se ha realizado el estudio de etiquetado para las bebidas no alcohólicas en 9 muestras respecto a 25 muestras realizadas para control de etiquetado durante el año 2010. Para ambos años, las muestras no conformes referentes al etiquetado sobrepasan la mitad de las muestras tomadas, encontrándose en el año 2010 mayor proporción de muestras no conformes respecto al año 2011.

La deficiencia muy mayoritaria para el año 2010 fue: “El contenido de vitaminas no se justifica”. La deficiencia mayoritaria para el año 2011 fue: “No indica posibles efectos adversos para niños”⁹²⁻⁹³.

TABLA 30. INVESTIGACIÓN DE AGENTES ZONÓTICOS EN ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010-2011 (PROGRAMA BIANUAL). PLAN DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS.

Producto alimenticio	Histamina 2010/2011	Enterobacter salazakii 2010/2011	VTE. Coli 2010/2011	Yersinia sp. 2010/2011	Salmonella 2010/2011	Listeria 2010/2011	TOTAL
Pescado fresco	6	-	-	-	5	34	45
Fórmulas infantiles	-	52	-	-	52	-	104
Carne fresca	-	-	1	35	4	-	40
Carne picada/prep. carne	-	-	21	0	18	2	39
Producto Cármico	-	-	13	0	8	-	21
Leche tratada y Producto lácteo	-	-	-	-	2	4	6
Quesos blandos/semibl.	-	-	-	-	1	-	1
Huevos frescos y ovoproductos	-	-	-	-	4	-	4
Platos preparados listos	-	-	-	-	137	98	235
Vegetales	-	-	-	-	6	63	69
TOTAL	6	52	35	35	237	199	564

Fuente: Elaboración propia.

(*) Muestra planificada según criterios epidemiológicos, de productos alimenticios que por sus características, procesos y comercialización, suponen un mayor riesgo de transmitir patógenos zoonóticos. Además se investiga la toxina Histamina.

ZOONOSIS (griego): Zoo = animal + nosos = enfermedad. **ZOONOSIS (Comité de expertos OMS):** Aquellas enfermedades e infecciones que se transmiten de forma natural entre los animales vertebrados y el hombre. No tiene en cuenta enfermedades producidas por invertebrados. Grupo de enfermedades de diferente etiología y manifestaciones clínicas que dependen del agente, del hospedador y sus interacciones.

AGENTES ZONÓTICOS: Todo agente capaz de producir una enfermedad en el hombre y los animales (-900 agentes comunes al hombre y los animales).

Comparando los datos de la tabla 30, se observa que los productos alimenticios para los que se han realizado un mayor número de muestras para investigación de agentes zoonóticos han sido en primer lugar los platos preparados listos para tomar, recogándose 235 muestras de las 564 totales realizadas para los diversos productos alimenticios, seguido del producto formulas infantiles, sobre las que se realizaron 104 muestras y en tercer lugar los vegetales con 69 muestras para ambos años.

El agente zoonótico que más se ha investigado en los productos alimenticios ha sido Salmonella (237 determinaciones), seguido de Listeria (199 determinaciones) y en tercer lugar, Enterobacter salazakii (52 determinaciones).

Durante los años 2010-2011, se ha producido un positivo a Listeria en una muestra de pescado de 34 muestras realizadas para determinación del agente sobre pescado, una muestra de carne positiva a Yersinia de 35 realizadas para este agente sobre carne y dos muestras positivas de carne picada a Salmonella de 18 realizadas para este agente sobre este producto.

El resultado para el resto de las muestras tomadas ha sido negativo, no habiéndose detectado los agentes zoonóticos investigados por encima de los límites que establece la legislación vigente en cada caso⁹²⁻⁹³.

3.10. Mataderos.

TABLA 31. MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA POR ÁREAS DE SALUD EN AÑOS 2010 Y 2011.

AREAS DE INSPECCIÓN	Mataderos	2010/2011
AREA I	Belchi (Porcino)	1
	El Pozo (Porcino)	1
	Mercamurcia (Porcino, Vacuno, Ovino y Caprino)	1
	Bernardino Perona (Porcino, Ovino y Caprino)	1
	Cabezo de la Plata (Porcino, Vacuno, Ovino y Caprino)	1
	Pujante (Aves)	1
	TOTAL	6
AREA II	Murgaca (Ave)	1
	Torre Pacheco (Ave)	1
	Hijos de Lino Baños (General)	1
	José Martínez Aguera (General)	1
	TOTAL	4
AREA III	La Comarca (Bovino y Porcino)	1
	Matosa (Porcino)	1
	Escamusa (Ovino/Caprino)	1
	TOTAL	3
AREA IV	Bernal (Aves y Conejos)	1
	Juan Gázquez (Conejos)	1
	Fernández Antonio Benjamín (Conejos)	1
	Embutidos la Cruz (Porcino)	1
	Hermanos Escamez S.L (Porcino)	1
	TOTAL	5
AREA V	Jumilla (Ovino-Caprino)	1
	Gilar (Porcino)	1
	Gremio de Carniceros de Yecla (Ovino y Caprino)	1
	Total Área V	3
AREA VI	Garcisal (Porcino)	1
	TOTAL	1
TOTAL MATADEROS RM		22

Fuente: Elaboración propia

Áreas de Inspección del SSAYZ*: Área I: Murcia; Murcia, Alama, Librilla, Alcantarilla, Beniel, Pliego, Campos del Río, Albuidete, Santomera y Mula. Área II: Cartagena; Cartagena, Torre Pacheco, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Fuente Álamo y Mazarrón. Área III: Lorca; Águilas, Aledo, Lorca, Totana y Puerto Lumbreras. Área IV: Noroeste; Caravaca, Bullas, Cehegín, Calasparra y Moratalla. Área V: Altiplano; Yecla y Jumilla. Área VI: Vega Media; Molina, Torres de Cotillas, Lorquí, Alguazas, Archena, Ulea, Villanueva, Ojós, Blanca, Ricote, Abarán, Cieza, Abanilla y Fortuna.

Comparando los datos de la tabla, se observa que durante el año 2011 se ha mantenido el mismo número de mataderos con actividad que respecto al año 2010, no cesando su actividad ningún matadero durante el año 2011. Para ambos años se observa que el mayor número de mataderos de la CARM es para las especies ovino y caprino, seguido de porcino⁹²⁻⁹³.

TABLA 32. VOLUMEN DE SACRIFICIO EN MATADEROS* DE LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

*Especie denominación SISAZ	Nº de canales 2010	Nº de canales 2011
Pollos	11.604.303	11.926.280
Porcino	3.036.758	3.017.450
Gallinas	941.519	428.218
Ovino	734.280	764.183
Conejos	442.219	498.945
Caprino	149.318	169.324
Pavos	88.396	147.290
Bovino	57.849	63.782
Bovino Lidia	203	484
Équidos	122	322
Avestruces		2.400

Fuente: Elaboración propia.

***Matadero:** Industrias transformadora de la fase primaria de producción, (animal vivo), en productos con mayor o menor grado de transformación, (carne), se encuentran en el punto medio de la cadena productiva y de distribución. Este hecho lo ratifica como lugar idóneo de control desde el punto de vista sanitario y un enclave privilegiado, a la hora de organizar y clarificar la producción, ya que permite clasificar la materia prima en función de su calidad y según la elaboración a la que se destina.

***Bovino mayor:** Denominación conforme Ley 3/2010: Bovino pesado.

***Bovino menor:** Denominación conforme Ley 3/2010: Bovino joven.

***Bovino saneamiento:** Denominación conforme Ley 3/2010: Bovino pesado.

***Equino:** Denominación conforme Ley 3/2010: Solípedo equino.

***Porcino mayor (reproductor):** Denominación conforme Ley 3/2010: Porcino de más de 25Kg. Canal.

***Porcino menor (cebo no reproductor):** Denominación conforme Ley 3/2010: Porcino de más de 25Kg. Canal.

***Porcino lechón:** Denominación conforme Ley 3/2010: Porcino de menos de 25 Kg. Canal.

***Ovino mayor (reproductor):** Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.

***Ovino saneamiento:** Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.

***Ovino menor:** Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de menos de 12 Kg. Canal.

***Caprino mayor:** Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.

***Caprino saneamiento:** Denominación conforme Ley 3/2010 Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.

***Caprino menor:** Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de menos de 12 Kg. Canal.

***Aves pollos:** Denominación conforme Ley 3/2010: Gallus y pintadas.

***Aves gallinas (reproductores):** Denominación conforme Ley 3/2010: Gallus y pintadas.

***Aves pavos:** Denominación conforme Ley 3/2010: Pavos.

***Aves pavos:** Denominación conforme Ley 3/2010: Patos y ocas (no censado).

***Conejos:** Denominación conforme Ley 3/2010: Conejos.

Analizando los datos de la tabla, se observa que el mayor número de canales sacrificadas para ambos años ha sido la especie del pollo (11.604.303/11.926.280) y en menor proporción la del porcino (3.036.758/3.017.450). Ocupa el tercer lugar la especie ovino para el año 2011 (764.183) y la especie gallinas para el año 2010 (941.519) y en cuarto lugar la especie conejos para el año 2011 (498.945) y la especie ovino para el año 2010 (734 .280). Como dato significativo destacar que durante el año 2010 no se sacrificaron avestruces y durante el año 2011 se sacrificaron 2.400 avestruces⁹²⁻⁹³.

TABLA 33. DECOMISOS REALIZADOS EN MATADEROS Y CLASIFICADOS POR ESPECIES EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 Y 2011.

Especie	Nº Canales Sacrificadas 2010	Nº Canales Sacrificadas 2011	Decomisos Totales Año 2010/2011	Decomisos Parciales			
				Hígados 2010/2011	Pulmones 2010/2011	Corazón 2010/2011	Riñón 2010/2011
Bovino	58.052	64.266	142 (0.25)/141 (0.22)	6.921(11.92)/6.017(9.36)	2.924 (5.04)/2.380 (3.70)	15 (0)/27 (0)	0 (0)/64 (0)
Ovino/ Caprino	883.598	933.507	6.028 (0.68)/5.724 (0.61)	72.650 (8.22)/6.774 (0.72)	66.834 (7.56)/18.081 (1.94)	37.111 (4.20)/5 (0)	77.450 (8.76)/0 (0)
Porcino	3.036.758	3.017.450	6.118 (0.20)/7.491 (0.25)	91.066 (3.00)/77.249 (2.56)	389.221 (12.82)/346.269 (11.47)	88.321 (2.91)/89.479 (2.96)	156.127 (5.14)/96.218 (3.19)
Equinos	122	322	1 (0.82)/14 (4.35)	12 (9.84)/30 (9.32)	5 (4.10)/5 (1.55)	0 (0)/0 (0)	0 (0)/0 (0)
Pollos	11.604.303	11.926.280	110.476 (0.95)/114.133 (0.96)	En estas especies no se contabilizan los decomisos parciales			
Gallinas	941.519	428.218	8.271 (0.88)/2.978 (0.70)				
Pavos	88.396	147.290	242 (0.27)/392 (0.27)				
Conejos	442.219	498.945	28 (0)/90 (0)				

* Fuente de información: partes de sacrificios y decomisos en mataderos, procesados mediante la aplicación SISAZ. Tabla: Elaboración Propia.
 † Matadero: Industria transformadora de la fase primaria de producción (animal vivo), en productos con mayor o menor grado de transformación, (carne), se encuentran en el punto medio de la cadena productiva y de distribución. Este hecho la ratifica como lugar idóneo de control desde el punto de vista sanitario y un enclave privilegiado, a la hora de organizar y clarificar la producción, ya que permite clasificar la materia prima en función de su calidad y según la elaboración a la que se destina.
 * Bovino mayor: Denominación conforme Ley 3/2010: Bovino pesado.
 * Bovino menor: Denominación conforme Ley 3/2010: Bovino joven.
 * Equino: Denominación conforme Ley 3/2010: Solipedeo equino.
 * Porcino mayor (reproductor): Denominación conforme Ley 3/2010: Porcino de más de 25Kg. Canal.
 * Porcino menor (cebo no reproductor): Denominación conforme Ley 3/2010: Porcino de más de 25Kg. Canal.
 * Porcino lechón: Denominación conforme Ley 3/2010: Porcino de menos de 25 Kg. Canal.
 * Ovino mayor (reproductor): Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.
 * Ovino saneamiento: Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.
 * Ovino menor: Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de menos de 12 Kg. Canal.
 * Caprino mayor: Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.
 * Caprino saneamiento: Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de más de 12 Kg. Canal.
 * Caprino menor: Denominación conforme Ley 3/2010: Ovin. Capri. y otros Rm. de menos de 12 Kg. Canal.
 * Aves pollos: Denominación conforme Ley 3/2010: Gallus y pintadas.
 * Aves gallinas (reproductores): Denominación conforme Ley 3/2010: Gallus y pintadas.
 * Aves pavos: Denominación conforme Ley 3/2010: Pavos.
 * Aves conejos: Denominación conforme Ley 3/2010: Pavos y ocas (no censado).
 * Conejos: Denominación conforme Ley 3/2010: Conejos.

Analizando los datos de la tabla 33, se observa que el mayor número de canales sacrificadas para ambos años ha sido la especie del pollo (11.604.303/11.926.280), seguida de la especie de porcino (3.036.758/3.017.450) para ambos años. Ocupa el tercer lugar, la especie ovino/caprino para el año 2011 (933.507) y gallinas para el año 2010 (941.519) y en cuarto lugar conejos para el año 2011(498.945) y ovino/caprino el año 2010 (883.598).

Donde mayores diferencias se aprecian en el número de canales sacrificadas durante el año 2010 respecto al año 2011 y donde se han producido mayores decomisos totales han sido para las especies de equinos, gallinas y pavos respectivamente, manteniéndose el resto de especies en cifras parecidas tanto en nº de canales como en decomisos totales efectuados.

Para las especies de equinos (122/322) y pavos (88.396/147.290) se sacrificaron mayor número de canales en el año 2011 respecto al año 2010 y viceversa para la especie de gallinas (941.519/428.218).

El mayor número de decomisos parciales para los años 2010 y 2011 se ha producido en los riñones (156.127/96.218) de porcino en primer lugar y los pulmones 389.221 /346.269, de porcino en segundo lugar⁹²⁻⁹³.

TABLA 34. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN CARNICA (KILOS DE CARNE PRODUCIDOS) EN ESPAÑA EN AÑOS 2010 Y 2011.

	2010	2011	Diferencia 11/10
Porcino	3.368.921	3.479.474	3.3%
Aves	1.349.428	1.386.378	2.7%
Bobino	602.509	604.719	0.4%
Ovino	131.231	131.687	0.3%
Conejo	63.506	67.429	6.2%
Caprino	10.618	10.373	-2.3%
Equino	7.111	10.915	53.5%
Total	5.533.324	5.690.975	2.8%

Fuente: Elaboración propia.

Analizando los datos de la tabla, se observa que durante el año 2011 la producción de carne en los mataderos españoles se incrementó un 2,8% respecto al año 2010. La producción de carne de porcino protagoniza el 61% del total de carne fresca producida en los mataderos españoles.

Cabe destacar que para todas las especies se ha producido un incremento, en cuanto a la cantidad producida durante el año 2011, respecto del año 2010, a excepción de la especie caprino. También destaca la subida de la producción de carne de caballo, aunque actualmente es una categoría que es muy poco significativa para el conjunto de la producción nacional⁹²⁻⁹³.

TABLA 35. COMPOSICIÓN DE LA PRODUCCIÓN CÁRNICA EN KILOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS EN EL AÑO 2011.

CCAA	Vacuno	Ovino	Caprino	Porcino	Equino	Aves	Conejos	Total	Diferencia 2011/2010
Comunidad Valenciana (COVA)	25.307	9.583	174	124.230	1.906	217.114	7.982	386.296	0,7%
Comunidad de Aragón (CAA)	29.266	14.765	163	278.477	645	1.604	7.862	332.783	2,9%
Región de Murcia (RM)	18.582	11.189	1290	273.329	0	26.643	618	331.650	2,6%
Total España	604.719	131.687	10.373	3.479.474	10.915	1.386.378	67.249	5.690.795	2,8%

Fuente: Elaboración propia.

RESULTADOS

Analizando los datos de la tabla, se observa que la CA de Aragón es la que más ha incrementado su producción cárnica para el año 2011 respecto al año 2010, con un 2,9%, seguida muy de cerca por la RM que para el año 2011 ha incrementado su producción cárnica un 2,6% respecto al año 2010 y en tercer lugar está la Comunidad Valenciana, en la que se ha producido un incremento de tan sólo un 0,7% para el 2011.

Para el dato global de España de producción cárnica, se produjo un incremento del 2,8% en el año 2011 respecto al año 2010, siendo este incremento muy similar al que se ha producido en las Comunidades Autónomas de Aragón y de la Región de Murcia como hemos comentado anteriormente (2,9% y 2,6% respectivamente). La CARM destaca respecto a las otras dos CCAA comparadas en la producción cárnica de caprino con 1.290 kg frente a 174 kg y 163 kg para la Comunidad Valenciana y CA de Aragón respectivamente. Sin embargo para el año 2011 la CA de Aragón ha tenido una mayor producción cárnica de vacuno, ovino y porcino. La Comunidad Valenciana destaca claramente en la producción cárnica de equino, con 1.906 kg frente a 645 para la CA de Aragón y 0 kg para la CARM. La Comunidad Valenciana tiene una producción cárnica de conejos ligeramente superior a la de la CA de Aragón y muy superior a la de la CARM (7.982 para la Comunidad Valenciana frente a 7.862 para la CA de Aragón y 618 para RM).

Para el dato global de producción cárnica para el año 2011, la Comunidad Valenciana es la mayor productora con 386.296 kg de carne producida frente a 332.783 kg y 331.650 kg para la CA de Aragón y la CARM respectivamente.

TABLA 36. CONTROL DE PRODUCCIÓN DE CARNE DE RESES DE LIDIA EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

AÑO	2010/2011
NÚMERO DE PLAZAS DE TOROS FIJAS INSPECCIONADAS Y AUTORIZADAS	9/9
NÚMERO DE PLAZAS DE TOROS PORTÁTILES INSPECCIONADAS Y AUTORIZADAS	17/17

Carnes de lidia inspeccionadas para dictaminar su aptitud, o no aptitud, para consumo.			
TIPOS DE CANAL	Nº de reses. 2010/2011	kg. Carne APTA 2010/2011	kg. Carne NO APTA 2010/2011
Toros, peso medio canal 270 kg.	162/120	43.740/32.400	1.920/774
Novillos, peso medio canal 220 kg.	84/152	18.480/33.240	940/940
Becerras, peso medio canal 180 kg.	66/66	11.880/11.880	660/332
Rejones, peso medio canal 250 kg.	30/18	7.500/4.500	800/90
Vaquillas, peso medio canal 120 kg.	96/112	11.520/13.440	1440/468
A puerta cerrada, peso medio canal 240 kg.	48/16	11.520/3.840	480/72
TOTALES	486/484	104.640/99.300	6.240/2.676

Fuente: Elaboración propia.

Analizando los datos de la tabla, se observa que durante el año 2010 y año 2011 se han inspeccionado y autorizado el mismo número de plazas de toros fijas y móviles, existiendo un mayor número de plazas de toros portátiles (17) que fijas (9) para ambos años. El número de reses inspeccionadas es ligeramente superior en el año 2010 (468/484). La cantidad (kg) de carne apta es ligeramente superior para el año 2010 respecto al año 2011 (104.640/99.300). Se observa diferencia en la cantidad de carne no apta, siendo superior para el año 2010, donde 6.240 kg de carne fueron no aptas respecto a 2.676 kg de carne no aptas para el año 2011. Durante el año 2011, se ha producido un descenso considerable de toros (peso medio canal 270 kg) respecto al año 2010 (162/120) y un aumento considerable de novillos (peso medio canal 220 kg) en el año 2011 respecto al año 2010 (84/152)⁹²⁻⁹³.

TABLA 37. CONTROL DE BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

Visitas de Inspección 2010/2011	Mataderos con deficiencias de mayor entidad* 2010/2011
44/66	7/19

Fuente: Elaboración propia.

Mataderos de la Región de Murcia: Área I: Belchi, El Pozo, Mercamurcia, Cabezo de la Plata, Bernardino, Perona, Pujante. Área II: Murgaca, Torrepacheco, Hijos de Lino Baños, José Martínez Aguera. Área III: La Comarca, Matosa, Escamusa. Área IV: Bernal, Juan Gazquez, Fernández Antonio y Benjamín Pérez, Martínez Hermanos, Escámez. Área V: Jumilla, Gilar y Gremio de Carniceros de Yecla. Área VI: Garcisal.

Deficiencias de mayor entidad*:

Deficiencias graves: A efectos de bienestar animal, se considerará grave realizar cualquiera de las actividades reguladas sin contar con la autorización administrativa o la inscripción registral exigible según las normas de protección animal aplicables, el incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal aplicables, el incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, cuando produzca lesiones permanentes, deformaciones o defectos graves de los mismos.

Deficiencias muy graves: A efectos de bienestar animal se considerará muy grave el incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, cuando concurra la intención de provocar la tortura o muerte de los mismos. Asimismo, también comprenderá el incumplimiento de aturdimiento previo, cuando no concurra el supuesto sacrificio por rito religioso.

***Mataderos:** Industrias transformadoras de la fase primaria de producción (animal vivo), en productos con mayor o menor grado de transformación (carne). Se encuentran en el punto medio de la cadena productiva y de distribución. Este hecho lo ratifica como lugar idóneo de control desde el punto de vista sanitario y un enclave privilegiado, a la hora de organizar y clarificar la producción, ya que permite clasificar la materia prima en función de su calidad y según la elaboración a la que se destina.

¹**Bienestar animal:** Bienestar físico del animal en el momento del sacrificio.

Comparando los datos de la tabla, se observa que durante el año 2011 se han realizado un mayor número de visitas a los mataderos de la Región de Murcia que durante el año 2010, 66 visitas frente a 44 visitas para el año 2010, detectándose durante el año 2011, un incremento considerable en el número de deficiencias de mayor entidad frente al año 2010⁹²⁻⁹³.

TABLA 38. CONTROLES CONFORME AL PLAN DE VIGILANCIA PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS EN ANIMALES VIVOS Y SUS PRODUCTOS.
RESUMEN DE TOMA DE MUESTRAS POR GRUPOS DE SUSTANCIAS A INVESTIGAR

TOMA DE MUESTRAS EN PLAN DIRIGIDO*	Determinaciones ASIGNADAS 2010/2011	Determinaciones REALIZADAS 2010/2011	CONFORMES 2010/2011	NO CONFORMES 2010/2011
A1-A3-A4 Hormonales	72/66	73/0	73/0	0/0
A2 Tireostáticos	4/2	4/2	4/2	0/0
A5 B-Agonistas	299/291	360/350	360/350	0/0
A6 Anexo IV	567/555	476/457	476/457	0/0
B1 Inhibidores Sulf.-Tetra.Quinolonas	732/742	792/789	791/785	1/4
B2a Ivermectina	133/130	153/150	153/150	0/0
B2b Anticoccidiano	94/88	135/99	135/99	0/0
B2e Carbamatos/Piretroides	0/11	0/0	0/0	0/0
B2e AINEs	4/4	5/5	5/5	0/0
B2f Glucocorticoides Carbaodx Olaquinox	217/212	450/434	450/431	0/3
B2f Amitraz	21/11	26/17	26/17	0/0
B3a PCBs	101/95	124/124	124/124	0/0
B3a Plaguicidas Organoclorados	37/32	26/17	26/17	0/0
B3a Plaguicidas Organofosforados.	37/32	26/17	26/17	0/0
B3c Met. Pesados	160/143	168/161	168/161	0/0
B3d Micotóxicas	29/44	116/79	116/79	0/0
TOTALES	2507/2458	2934/2701	2933/2694	1/7
TOMA DE MUESTRAS EN PLAN SOSPECHOSO **				
B1 Inhibidores Tetraciclinas Sulfonamidas	0	113/81	113/81	0/0
B3c Metales Pesados	0	11/1	11/1	0/0
TOTALES	0	124/82	124/82	0/0

Fuente: Elaboración propia.

Toma de muestras en el Plan Dirigido: Las muestras son tomadas con el objetivo de detectar tratamientos ilegales o para controlar el cumplimiento de los LMRs (límites máximos de residuos) para medicamentos veterinarios, niveles máximos de pesticidas o los niveles establecidos en la legislación relativa a contaminantes. Esto se consigue dirigiendo la toma de muestras en función de la mayor probabilidad de encontrar residuos en ellos, realizando combinaciones de los factores especie/sexo/edad.

Toma de Muestra en el Plan sospechoso: Se muestrean aquellos animales o productos con resultados anteriores de incumplimiento de la Directiva; con sospecha de tratamiento ilegal en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria; o por sospecha de no cumplimiento del período de retirada de medicamentos veterinarios autorizados.

Analizando los datos de la tabla 38, se observa respecto al plan dirigido que para el año 2010 y año 2011, el número de determinaciones asignadas (2507/2458) es menor que el número de determinaciones realizadas (2934/2701), siendo los resultados de casi todas las muestras realizadas conformes a la legislación vigente (2933/2694) y únicamente como muestras no conformes aparece 1 durante el año 2010 y 7 durante el año 2011.

Respecto a la toma de muestras para el plan sospechoso, se han realizado un mayor número de determinaciones durante el año 2010 respecto al año 2011 (124/82), siendo los resultados de todas ellas conformes a la legislación vigente⁹²⁻⁹³.

TABLA 39. INVESTIGACIÓN DE ZONOSIS EN MATADEROS EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

Especie animal	DIAGNÓSTICO ANATOMOPATOLÓGICO	Nº de animales afectados por decomisos totales o parciales.		
		AÑO	2010/2011	
BOVINO (2010/2011)	HIDATIDOSIS	0/0		
	CISTICERCOSIS	0/0		
	BRUCELOSIS	0/0		
	CENUROSIS	0/1		
	TUBERCULOSIS	143/142		
	FASCIOSIS	4.018/2.748		
	OTRAS ZONOSIS* :			
ENFERMEDAD CUTÁNEA	0/14			
OVINO CAPRINO (2010/2011)	HIDATIDOSIS < 1 AÑO	2/2		
	HIDATIDOSIS > 1 AÑO	182/123		
	CISTICERCOSIS	2.768/6.356		
	BRUCELOSIS	0/0		
	TUBERCULOSIS	0/590		
	OTRAS ZONOSIS* :			
	SARNA	0/92		
ENFERMEDAD CUTÁNEA	31/89			
PORCINO (2010/2011)	HIDATIDOSIS	0/0		
	CISTICERCOSIS	0/12		
	BRUCELOSIS	0/0		
	TUBERCULOSIS	0/4		
	TRIQUINELOSIS	0/1		
	OTRAS ZONOSIS* :			
	MAL ROJO	124/83		
ENFERMEDAD CUTÁNEA	144/4			
EQUINO (2010/2011)	HIDATIDOSIS	0/0		

Fuente: Elaboración propia.

Analizando los datos de la tabla, se observa que en la especie bovino, la zoonosis que más se ha investigado para ambos años ha sido la fasciolosis, realizándose 4.018 diagnósticos anatomopatológicos durante el año 2010 y 2.748 durante el año 2011. Para las especies ovino/caprino, la zoonosis que más se ha investigado para ambos años ha sido la cisticercosis, realizándose 2.768 diagnósticos anatomopatológicos durante el año 2010 y 6.356 durante el año 2011. Para la especie del porcino, la zoonosis que más se ha investigado para el año 2010, ha sido la enfermedad cutánea realizándose 144 diagnósticos anatomopatológicos y para el año 2011, la zoonosis que más se ha investigado para esta misma especie ha sido el mal rojo. Por último, para la especie del equino, no se ha realizado diagnóstico anatomopatológico de hidatidosis durante el año 2010 y 2011⁹²⁻⁹³.

TABLA 40. VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENCAFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (ETT)*.

Sector	Fase	Nº visitas de control				
		Número de muestras programadas 2010/2011	Número de muestras realizadas 2010/2011	Número de muestras no programadas 2010/2011	Nº de positivos 2010/2011	Nº Retiradas Mercado 2010/2011
Carnes	Mataderos	4745/4868	3625/2910	396/667	1 ⁺ /0	4/0

Fuente: Elaboración previa.

*En el año 1996, se describió una nueva variante de la Enfermedad de Creutzfeldt-Jakob (ECJ), que afecta a humanos, en la que se observó una gran similitud entre el agente responsable de esta enfermedad con el agente causante de la encefalopatía espongiforme bovina. A raíz de las investigaciones efectuadas, se relacionó esta enfermedad con el consumo de productos de origen animal (bovino, ovino y caprino) en los que estaban incluidos determinados materiales que pasaron a denominarse Materiales Específicos de Riesgo (MER). Habida cuenta de la magnitud del riesgo que constituye para la salud humana, es conveniente adoptar normas específicas para su prevención, control y erradicación.

El control de MER, se llevará a cabo en mataderos en los que se realiza sacrificio de animales objeto del programa de vigilancia de EETs, salas de despiece autorizadas para retirada de columna vertebral en bovino y/o médula espinal en ovino y caprino (incluye las salas de tratamiento de reses de lidia) y carnicerías autorizadas para retirada de columna vertebral en bovino.

Analizando los datos de la tabla, se observa que el número de visitas programadas a los mataderos para la vigilancia epidemiológica de las EET es prácticamente similar para el año 2010 y año 2011, siendo ligeramente superior para el año 2011 (4.868 frente a 4.745 en el año 2010). Se han realizado un mayor número de visitas programadas en el año 2010 (3.625) que en el año 2011(2.910) y viceversa para las visitas no programadas (396/667). El número de incumplimientos y número de retiradas del mercado para el año 2010 es el mismo, 2 incumplimientos y 2 retiradas del mercado, lo que supone un porcentaje insignificante respecto al elevado número de visitas realizadas⁹²⁻⁹³.

TABLA 41. VIGILANCIA Y CONTROL ANTIRRÁBICO EN LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

ANIMALES	2010/2011
Perros	70/64
Gatos	4/7
Otros domésticos	3 (hurón, hámster y nutria)/ 5 (3 ratas, 1 hámster y 1 hurón)
Fauna silvestre	0/1 (zorro)

Rabia: zoonosis vírica que afecta a los animales mamíferos y al hombre produciendo una encefalomiелitis aguda, casi siempre mortal. El agente es un virus neurotrópo del género Lyssavirus, familia Rhabdoviridae. Aunque se han descrito 7 genotipos, sólo tres de ellos tienen importancia en nuestro medio: Genotipo 1, virus de la rabia clásico y cepas vacunales, Genotipo 5, virus de los murciélagos europeos 1 (EBLV1) y Genotipo 6, virus de los murciélagos europeos 2 (EBLV2).

Analizando los datos de la tabla, se observa que se han producido el mismo número de mordeduras para ambos años pero producidas por distintas especies. La especie animal implicada en el mayor número de mordeduras a las personas en ambos años ha sido el perro (90% y 83,1%) produciéndose un descenso en el número de mordeduras por este animal para el año 2011 respecto al año 2010. La segunda especie implicada en mucha menor proporción ha sido el gato (5,1% y 9%), produciéndose un aumento para el año 2011, del número de mordeduras respecto al año 2010 para esta especie. En menor proporción le siguen otros domésticos (3,8% y 6,4%) como hurón, hámster y nutria, habiéndose producido una mordedura por zorro (fauna silvestre) durante al año 2011 y ninguna durante el año 2010 (0/1)⁹²⁻⁹³.

TABLA 42. EVALUACIÓN DEL CONTROL OFICIAL EN MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA EN AÑOS 2010 y 2011.

Nº de Mataderos* 2010/2011	Nº de mataderos visitados 2010/2011	Nº de visitas programadas 2010/2011	Visitas realizadas 2010/2011	Nº de mataderos evaluados 2010/2011	
22/22	100%/100%	88/88	100 %/100%	0/12	0%/54%

Fuente: Elaboración propia.

***Matadero:** Industria transformadora de la fase primaria de producción, (animal vivo), en productos con mayor o menor grado de transformación (carne). Se encuentran en el punto medio de la cadena productiva y de distribución. Este hecho, lo ratifica como lugar idóneo de control desde el punto de vista sanitario y un enclave privilegiado, a la hora de organizar y clarificar la producción, ya que permite clasificar la materia prima en función de su calidad y según la elaboración a la que se destina.

***Mataderos de la Región de Murcia:** Área I: Belchi, El Pozo, Mercamurcia, Cabezo de la Plata, Pujante, Bernardino, Perona. Área II: Murgaca, Torrepacheco, Hijos de Lino Baños, José Martínez Aguera. Área III: La Comarca, Matosa, Escamusa. Área IV: Bernal, Juan Gazquez, Fernández Antonio y Benjamín Pérez, Martínez Hermanos, Escámez. Área V: Jumilla, Gilar y Gremio de Carniceros de Yecla. Área VI: Garcisal.

Analizando los datos de la tabla, se observa que en el año 2010 y en el año 2011, se han inspeccionado el 100% de los mataderos de la RM (22) y se han realizado el 100% de las visitas de inspecciones programadas. Durante el año 2010, no se realizó evaluación de ningún matadero y durante el año 2011 se evaluaron 12 mataderos (54%) de los 22 existentes⁹²⁻⁹³.

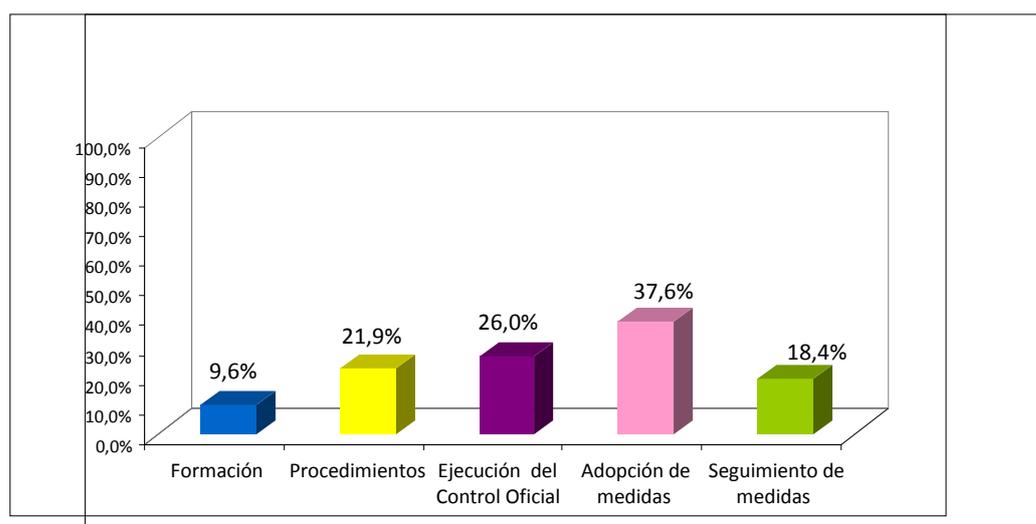
TABLA 43. RESULTADOS DE SUPERVISIÓN DE LOS MATADEROS DE ESPECIES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y CONEJOS (DISTINTAS A PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN ASPECTOS NO CONFORMES PARA ESPAÑA EN AÑO 2011.

Nº Mataderos evaluados 2011	Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO en año 2011				
	Formación	Procedimientos	Ejecución del Control Oficial	Adopción de medidas	Seguimiento de medidas
407	39	89	106	153	75
	9,6%	21,9%	26,0%	37,6%	18,4%

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de Bienestar Animal. DMBA 2007/4772C 6783 final. AESAN.

Comparando los datos de la tabla, se observa que las no conformidades más frecuentemente detectadas en la supervisión de los Servicios Veterinarios Oficiales (SVO) de los mataderos distintos a pequeños rumiantes y equinos, se han dado en la adopción de medidas (37,6%) y en la ejecución del Control Oficial (26%), seguido a continuación del seguimiento de medidas. La formación del personal fue el aspecto que se detectó en menor proporción como no conforme (9,6%)⁹⁵.

Gráfica 4. Aspectos no conformes en la supervisión de SVO de mataderos del PEBA (bovino, ovino-caprino, porcino, aves y conejos) año 2011.



Fuente: Informe 4ª fase Plan Estratégico de Bienestar animal (PEBA). Subdirección Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial. AESAN.

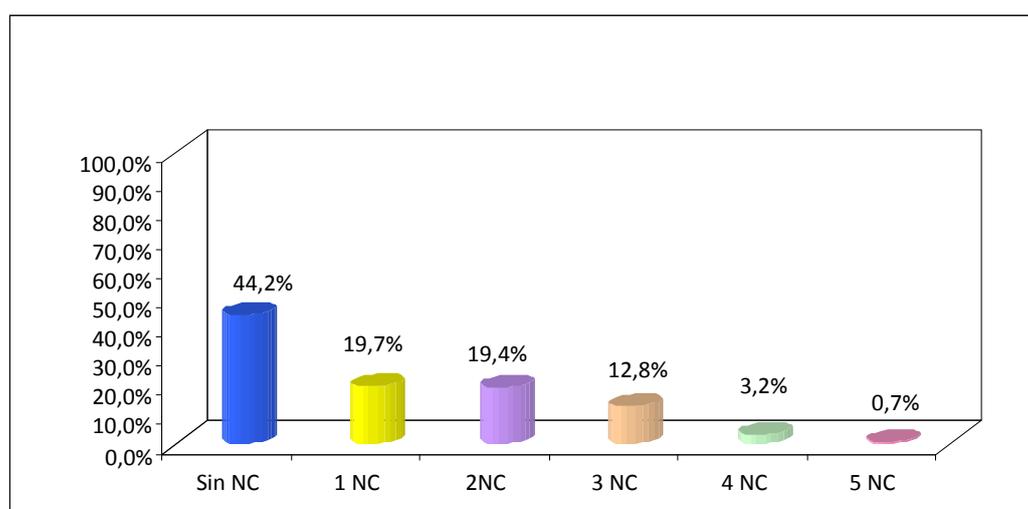
TABLA 44. RESULTADOS DE SUPERVISIÓN DE MATADEROS DE ESPECIES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y CONEJOS (DISTINTAS A PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN NÚMERO DE NO CONFORMIDADES PARA ESPAÑA EN AÑO 2011.

Nº Mataderos evaluados 2011	Nº de mataderos con no conformidades en año 2011					
	Sin NC	1 NC	2NC	3 NC	4 NC	5 NC
407	180	80	79	52	13	3
	44,2%	19,7%	19,4%	12,8%	3,2%	0,7%

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de Bienestar Animal. DMBA 2007/4772C 6783 final. AESAN.

Analizando los datos de la tabla, se puede observar que el 44,2% del total de mataderos supervisados (distintos a pequeños rumiantes y equinos) eran conformes con los requisitos, concretamente 180 mataderos. Aquellos mataderos en los que se ha detectado 1 ó 2 no conformidades suponen un porcentaje del 19,7 % y 19,4%, respectivamente.

Gráfica 5. Porcentaje de mataderos del PEBA con no conformidades detectadas en la supervisión de los SVO año 2011.



Fuente: Informe 4ª fase Plan Estratégico de Bienestar animal (PEBA).

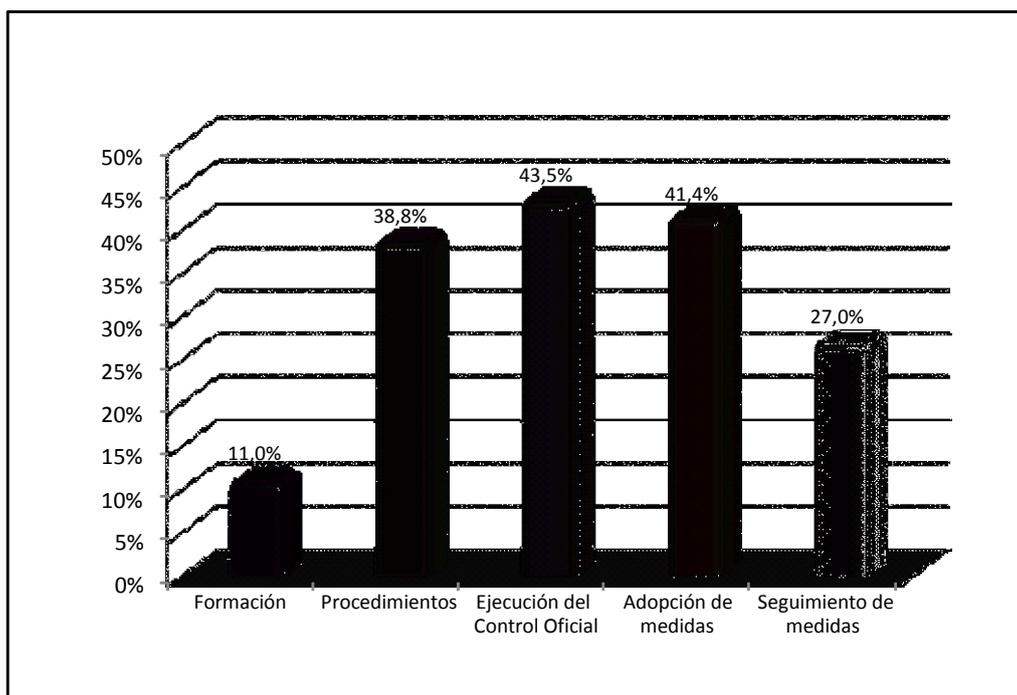
Subdirección Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial. AESAN.

TABLA 45. RESULTADOS DE SUPERVISIÓN DE LOS MATADEROS DE ESPECIES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y CONEJOS (DISTINTAS A PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN ASPECTOS NO CONFORMES PARA LAS CCAA DE MURCIA, ARAGON Y VALENCIA EN AÑO 2011.

CC.AA.	Nº Mataderos Evaluados 2011	Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO en año 2011				
		Formación	Procedimientos	Ejecución Control Oficial	Adopción medidas	Seguimiento medidas
MURCIA	15	15	15	10	0	0
ARAGÓN (CAA)	42	1	15	20	20	0
VALENCIA (COVA)	28	1	9	5	11	6
TOTAL	407	39	89	106	153	75

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de Bienestar Animal. DMBA 2007/4772C 6783 final. AESAN.

Comparando los datos de la tabla, se observa que la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, es donde menor número de mataderos (distintos a pequeños rumiantes y equinos) se han evaluado, un 3,68 %, frente a un 6,87% para la Comunidad Valenciana y un 10, 31% para la Comunidad de Aragón. La CARM es donde se han producido un número superior de aspectos no conformes en formación y procedimientos (100% de aspectos no conformes) frente a las otras dos CCAA comparadas, así como que es la única de las tres CCAA en las que no se han adoptado seguimiento de medidas.

Gráfica 6. Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO.

Fuente: Informe 4ª fase Plan Estratégico de Plan estratégico de mataderos de pequeños rumiantes y equinos (PEM). Subdirección Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial. AESAN.

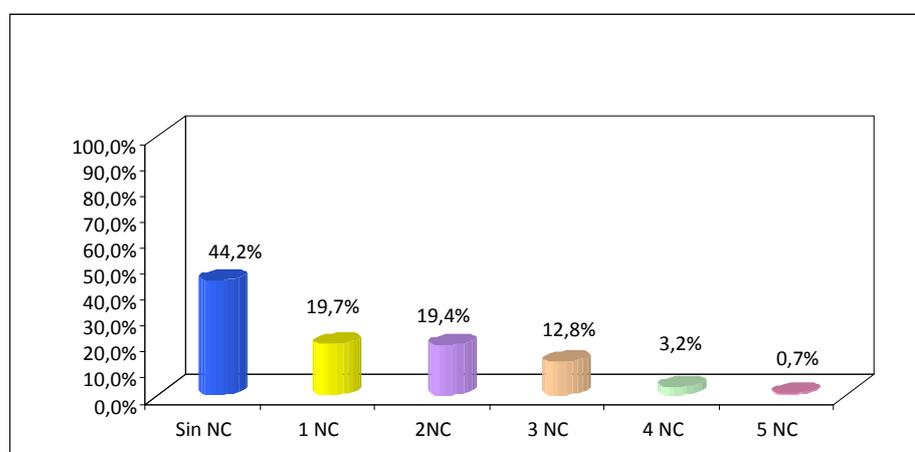
TABLA 46. RESULTADOS DE SUPERVISIÓN DE MATADEROS DE ESPECIES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y CONEJOS (DISTINTAS A PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN NÚMERO DE NO CONFORMIDADES PARA LAS CCAA DE MURCIA, ARAGON Y VALENCIA EN AÑO 2011.

CC.AA.	Nº Mataderos evaluados 2011	Nº de mataderos de acuerdo al nº de no conformidades en año 2011					
		Sin NC	1 NC	2NC	3 NC	4 NC	5 NC
MURCIA (CARM)	15	0	0	5	10	0	0
ARAGÓN (CAA)	42	18	5	7	11	1	0
VALENCIA (COVA)	28	13	2	9	4	0	0
TOTAL	404	180	80	79	52	13	0

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de Bienestar Animal. DMBA 2007/4772C 6783 final. AESAN.

Comparando los datos de la tabla, se observa que la CARM es en la que menor número de mataderos (distintos a pequeños rumiantes y equinos) se han evaluado, 3,68 %, frente a 6,87% para Comunidad Valenciana y 10, 31% para la Comunidad de Aragón. La CARM es proporcionalmente la CA que presenta mayor número de no conformidades (dos y tres) en sus mataderos (distintos a pequeños rumiantes y equinos). Es la única Comunidad de las tres que presenta no conformidades en todos sus mataderos (distintos a pequeños rumiantes y equinos).

Gráfica 7. Porcentaje de mataderos de pequeños rumiantes y equinos con no conformidades detectadas en la supervisión de los SVO año 2011.



Fuente: Informe 4ª fase Plan Estratégico de Plan estratégico de mataderos de pequeños rumiantes y equinos (PEM). Subdirección Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial. AESAN.

TABLA 47. RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN DE LOS MATADEROS (DE PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN ASPECTOS NO CONFORMES PARA ESPAÑA EN AÑO 2011.

Nº Mataderos supervisados 2011	Aspectos no conformes detectados en la supervisión por los SVO en año 2011				
	Formación	Procedimientos	Ejecución del Control Oficial	Adopción de medidas	Seguimiento de medidas
418	46	162	182	173	113
	11,0%	38,8%	43,5%	41,4%	27,0%

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de mataderos de pequeños rumiantes y equinos. AESAN.

Comparando los datos de la tabla, se observa que los aspectos no conformes más frecuentemente detectados en la supervisión de los Servicios Veterinarios Oficiales (SVO) de mataderos (de pequeños rumiantes y equinos) se han dado en la ejecución del Control Oficial y en la adopción de medidas, seguido a continuación de los procedimientos. La formación del personal de SVO fue el aspecto que se detectó en menor proporción como no conforme (6,8%). Se puede observar que en el 43,3% y el 41,4% de los mataderos supervisados se presentaban no conformidades en la ejecución del Control Oficial y en la adopción de medidas frente a incumplimientos⁹⁶.

TABLA 48. RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN DE MATADEROS (DE ESPECIES DE PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN EL NÚMERO DE NO CONFORMIDADES PARA ESPAÑA EN AÑO 2011.

Nº Mataderos supervisados 2011	Nº de mataderos de acuerdo al nº de no conformidades detectadas en la supervisión en año 2011					
	Sin NC	1 NC	2NC	3 NC	4 NC	5 NC
418	118	78	114	74	19	15
	28,2%	18,7%	27,3%	17,7%	4,5%	3,6%

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de mataderos de pequeños rumiantes y equinos. AESAN.

Comparando los datos de la tabla, se puede observar, de acuerdo al número de no conformidades detectadas, que un gran número de mataderos eran conformes con los requisitos evaluados, concretamente, 118 mataderos, lo cual supone el 28,2% de todos los mataderos supervisados. Dichos resultados, muestran que lo más frecuente entre los mataderos en los que se detectaron NC es que presenten 2 no conformidades a la vez. Esta situación se ha observado en el 27,3% de los mataderos.

TABLA 49. RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN DE LOS MATADEROS (DE PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN ASPECTOS NO CONFORMES PARA LAS CCAA DE MURCIA, ARAGON Y VALENCIA EN AÑO 2011.

CCAA	Nº Mataderos supervisados 2011	Aspectos no conformes detectados en la supervisión de los SVO en año 2011				
		Formación	Procedimientos	Ejecución del Control Oficial	Adopción de medidas	Seguimiento de medidas
MURCIA (CARM)	7	7	7	4	0	0
ARAGÓN (CAA)	36	1	24	20	21	0
VALENCIA (COVA)	29	1	8	7	3	6
TOTAL	418	46	162	182	173	113

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de mataderos de pequeños rumiantes y equinos. AESAN.

Comparando los datos de la tabla, se observa que en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, es donde menor número de mataderos (de pequeños rumiantes y equinos) se han evaluado, un 1,67 % frente a 6,9% la Comunidad Valenciana y 8, 61% de la Comunidad de Aragón. La CARM destaca por ser la CA donde se producen un número muy superior de aspectos no conformes en formación y procedimientos (100% de aspectos no conformes) frente a las otras dos CCAA. De las tres CCAA, es la única que no presenta adopción de medidas.

TABLA 50. RESULTADOS DE LA SUPERVISIÓN DE MATADEROS (DE PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS) SEGÚN NÚMERO DE NO CONFORMIDADES PARA LAS CCAA DE MURCIA, ARAGON Y VALENCIA EN AÑO 2011.

CCAA	Nº Mataderos supervisados 2011	Nº de mataderos de acuerdo al nº de no conformidades detectadas en la supervisión en año 2011					
		Sin NC	1 NC	2NC	3 NC	4 NC	5 NC
MURCIA	7	0	0	3	4	0	0
ARAGÓN	36	5	11	6	13	1	0
VALENCIA	29	20	1	1	6	1	0
TOTAL	418	118	78	114	74	19	15

Fuente: Fase 4ª Plan estratégico de mataderos de pequeños rumiantes y equinos. AESAN.

Comparando los datos de las tablas, se observa que la CARM es la CA donde menor número de mataderos (de pequeños rumiantes y equinos) se han evaluado, 1,67 %, frente a 6,9% de la Comunidad Valenciana y 8,61% de la Comunidad de Aragón. La CARM es la que presenta mayor número de mataderos (de pequeños rumiantes y equinos) con mayor número de no conformidades (dos y tres). Es la Comunidad de las tras comparadas que en todos sus mataderos (de pequeños rumiantes y equinos) presenta no conformidades.

4. DISCUSIÓN.

4.1. Discusión al material y método.

Cada CCAA tiene sus propios programas autonómicos de Control Oficial que pueden ser diferentes de unas CCAA a otras, mientras cumplan todos ellos con las exigencias del PNCOCA, por lo que al analizar los datos para compararlos, parte de ellos no se han podido comparar porque otras CCAA han desarrollado otros programas diferentes de Control Oficial a los de la Región de Murcia.

Por otro lado, todas las CCAA envían los datos de sus resultados a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), pero no en el mismo formato y de forma homogénea como pensábamos, ya que en muchas de esas CCAA, antes de ser obligatorio el envío de esos datos, ya disponían de sus aplicaciones informáticas y no se han podido adaptar a la totalidad de las instrucciones de remisión de datos a la AESAN, con lo que dichos datos no están del todo unificados. Dichos datos de Control Oficial son remitidos a la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria).

Otro inconveniente encontrado ha sido, que en el Informe Anual del Control Oficial del PNCOCA, la mayoría de los datos se muestran a nivel nacional agregado, solo algunos datos muestran los resultados de todas las CCAA. Se decidió así por la Comisión Institucional de la AESAN, en la que participan todas las CCAA y se concluyó en que los datos se enviarían por CA, para comportar el dato global agregado pero con el compromiso de la Comisión Institucional de la AESAN, de que esa información sería implementada en el PNCOCA, sin figurar datos desagregados por CCAA.

Se ha comprobado que el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia es un servicio transparente en mostrar y difundir la información obtenida en los programas de Control Oficial. Los datos resultantes del Control Oficial, se publican anualmente en la Memoria del Servicio que se publica en la Web SISAZ para que puedan tener acceso todos sus usuarios autorizados y la memoria del Servicio es incluida íntegramente en la Memoria Anual de la Consejería de Sanidad y Política Social, accesible a todos los ciudadanos en la <http://www.murciasalud.es/seccion.php?idsec=258>

Sin embargo, se ha podido comprobar que no todas las CCAA tienen la transparencia del SSAy Z de la CARM. En la mayoría de las CCAA, los datos de Control Oficial no se publican en sus memorias, si se envían a la AESAN pero sin figurar datos desagregados por CCAA.

Para la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, además de detallar y analizar los recursos humanos, formación realizada y PNT elaborados se reflejan y analizan los datos resultantes de los programas de Control Oficial para el año 2011, y hacemos una comparativa y discusión de los datos obtenidos para el año 2010.

Posteriormente realizamos una comparativa y discusión de los datos obtenidos en la Región de Murcia para el año 2011, con los datos publicados por la AESAN en el Plan Nacional de la Cadena Alimentaria 2011-2015 y en los planes específicos realizados por la AESAN y en su defecto, si no se han podido encontrar en otras fuentes, desarrollamos la comparativa con la Comunidad Autónoma de Aragón por

ser una Comunidad con un número de habitantes muy parecido (ligeramente inferior) a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

1 de enero de 2011 (INE)	ESPAÑA	MURCIA	VALENCIA	ARAGON
SUPERFICIE	506.030 km ²	11.313 km ²	23.255 km ²	47.720 km ²
HABITANTES	47.150.819	1.462.128	5.123.511	1.344.509
DENSIDAD DEPOBLACIÓN	93,17 hab/km ²	129,24 hab/km ²	220,31 hab/km ²	28,17 hab/km ²

La comparativa con la Comunidad de Aragón es difícil de realizar y hemos comparado los datos que han sido posibles, puesto que la Comunidad Autónoma de Aragón está formada por tres provincias (Huesca, Zaragoza y Teruel) mientras que la CARM es uniprovincial. Por otro lado, la extensión de la Comunidad de Aragón es muy superior, ocupando el cuarto lugar frente a la CARM que ocupa el noveno lugar referente al dato global para España. Sin embargo la densidad de población en la CARM es muy superior a la de la Comunidad de Aragón como comentaremos posteriormente.

La Comunidad Valenciana tiene una superficie de 23.255 km², siendo la 8ª autonomía más extensa de España. Está formada por las provincias de Alicante, Castellón y Valencia, y limita al norte con Cataluña y Aragón, al oeste con Castilla-La Mancha y Aragón, y al sur con la Región de Murcia.

Los habitantes en la Comunidad Valenciana sumaban 5.123.511 personas (INE) con una densidad de población de 220,31 hab/km².

La Comunidad Autónoma de Aragón para garantizar la aplicación efectiva de la legislación alimentaria y de piensos, así como la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales por los explotadores de las empresas alimentarias y de piensos cuenta con dos Direcciones Generales que están ubicadas en dos Departamentos diferentes y la CARM cuenta con una única Dirección General en la Consejería de Sanidad y Política Social, con lo que las estructuras departamentales y funciones también son diferentes, repartiéndose en el caso de la Comunidad de Aragón.

En el Gobierno de Aragón asumen las competencias de Control Oficial de la cadena alimentaria, el Servicio de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de la Dirección General de Alimentación que es la única DG que tiene competencias en el control de la cadena alimentaria dentro del Departamento de Agricultura y Alimentación y el Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación de la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Salud y Consumo. En la CARM es el SSAyZ, el encargado del Control Oficial de la cadena alimentaria a partir de la producción primaria.

En la Comunidad de Aragón a nivel provincial, la estructura periférica del Departamento de Agricultura y Alimentación se compone de tres Servicios Provinciales, en Huesca, Teruel y Zaragoza, directamente dependientes del Consejero. En cada Servicio Provincial se integran las unidades administrativas de Secretaría Provincial, Oficinas Comarcales de Agricultura y Alimentación (OCAAs) y

otras unidades de ámbito provincial que se determinan en las relaciones de puestos de trabajo. A nivel provincial, la estructura del Departamento de Salud y Consumo se compone de tres Servicios Provinciales de Salud y Consumo, uno en cada una de las provincias de Huesca, Teruel y Zaragoza. En cada Servicio Provincial, se integran las unidades administrativas de Secretaría Provincial, Subdirección Provincial de Aseguramiento y Atención al Usuario y Subdirección Provincial de Salud Pública, con lo que la estructura periférica es más compleja en la Comunidad de Aragón, al tener tres provincias que en la CARM donde únicamente como estructura periférica están las seis Áreas de Salud.

Además, el Gobierno de Aragón cuenta con la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria (AASA), que es un órgano administrativo de asesoramiento, coordinación y participación en materia de seguridad alimentaria adscrito al Departamento de Agricultura y Alimentación, que actúa con total independencia evaluando los productos utilizados en las líneas de producción agroalimentarias en todas las fases “desde el campo a la mesa”.

En la CARM asume estas competencias como hemos mencionado anteriormente, únicamente el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la CSyPS que se estructura en servicios centrales y seis áreas de inspección y no hay creada Agencia Murciana de Seguridad Alimentaria u órgano similar.

También realizamos una comparación con la Comunidad Valenciana porque los procedimientos de trabajo y sistema de información es equivalente, así como la base de datos por ellos utilizada para el Control Oficial, ha sido copiada por la CARM y ellos en su base de datos si disponen de programador de inspecciones a diferencia de la de la CARM.

4.2. Discusión a los resultados.

1. RECURSOS HUMANOS DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS (SSAyZ) DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA (DGSP) DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL (CSyPS) DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010-2011 (tabla 1).

Dentro del ámbito de la salud pública, en el año 2011 y como dato global para España, el personal encargado de tareas de Control Oficial en las 17 CCAA es de 6.303 personas. Comparando los datos con el año precedente (2010), se ha reducido el personal en 15 personas y se ha incrementado el personal en los servicios centrales de las CCAA, y dentro de estos, especialmente el número de inspectores, que ha pasado de 36 a 97 personas, mientras que se ha reducido el número de técnicos de grado medio y personal administrativo, pasando de 166 a 114. También es destacable que el total de personas dedicadas a gestión ha aumentado de 699 en el año 2010 a 759 en el año 2011⁹⁷.

En España, en el año 2011, el Control Oficial se ejerce básicamente por titulados superiores (5.332) que representan el 84,5% de los empleados, de los cuales ejercen labores inspectoras 4.573 efectivos, lo que representa el 72,6% del total de personas dedicadas al Control Oficial, en su mayoría veterinarios, que constituyen el 68,8% de todos los inspectores con titulación superior. Las labores de gestión se llevan a cabo por el 14,9% de todos los empleados con titulación superior⁹⁷.

Podemos decir, comparando los datos de la RM con los datos publicados por la AESAN en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), referente al personal encargado de tareas de Control Oficial, que en Murcia no se ha producido aumento del personal en servicios centrales, ni se ha reducido el personal en los mismos, ni ha aumentado el número de personas dedicadas a la gestión, como ha ocurrido en el global de los servicios centrales de las CCAA, puesto que como hemos mencionado anteriormente, en Murcia se ha mantenido constante.

En la RM al igual que para el dato global de España, el Control Oficial se ejerce en su mayoría por veterinarios, que en la RM constituyen el 83% de los inspectores.

La existencia de un número muy elevado de inspectores veterinarios (49) frente a inspectores farmacéuticos (10) para realizar las funciones del Servicio, es debido a que a los inspectores farmacéuticos se les asignan y distribuyen las mismas funciones en materia de seguridad alimentaria y zoonosis que a los inspectores veterinarios, con la excepción de que a los inspectores farmacéuticos no se les puede asignar la inspección de alimentos de origen animal (carnes, pescados, huevos y leche) ni la inspección en mataderos, por carecer este colectivo de competencias en este ámbito.

Realmente la inspección del número de mataderos de la Región de Murcia, así como la inspección de industrias o establecimientos de alimentos de origen animal supone un volumen de actividad importante, con lo que es lógico que por este motivo, los inspectores veterinarios sean mayoritarios frente a los farmacéuticos.

Debido a la actual situación de crisis a partir del 31 de diciembre del año 2010 en la Comunidad Autónoma de la RM, quedaron rescindidos los contratos para personal laboral que eran renovados con

periodicidad anual, quedando únicamente funcionarios de carrera y funcionarios interinos para ejercer puestos de inspector de salud pública en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Actualmente, la tendencia general de Función Pública es amortizar, las plazas que quedan libres (por jubilación, excedencia o vacantes). Lo que hace pensar que la tendencia de Función Pública para los próximos años sea disminuir el número de plazas que vayan quedando libres con lo que el número de personas adscritas, se mantendrá o disminuirá ligeramente pero difícilmente se incrementará.

En el año 2007, se convocaron las últimas oposiciones para ambos cuerpos (última oposición convocada al Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción Veterinaria por Orden 24 de septiembre de 2007 se convocaron 15 plazas y últimas oposiciones convocadas por Orden 20 de junio de 2007 del Cuerpo Superior Facultativo, Escala Superior de Salud Pública, opción farmacia, se convocaron 3 plazas).

En la CARM el número de habitantes a 1 de enero de 2011 es de 1.462.128, ligeramente superior al número de habitantes de la Comunidad de Aragón que es de 1.344.509 (formada por tres provincias). Aragón, siendo una CA con un menor número de habitantes, el equipo humano de la Comunidad Autónoma de Aragón encargado de la gestión y ejecución de estos controles y de sus resultados, lo componen 274 personas, entre personal administrativo, personal de gestión, inspectores veterinarios (153) e inspectores farmacéuticos (59), distribuidos en todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón. El número de personal encargado (274) en la Comunidad de Aragón respecto a la CARM (93), es muy superior tanto en el número de inspectores farmacéuticos, veterinarios, personal administrativo.

En relación al indicador *“número de inspectores de salud pública/100.000 habitantes”*, para la Región de Murcia se obtiene un resultado de 4,05 inspectores por cien mil habitantes. Para la Comunidad Autónoma de Aragón, de 15,77 inspectores por cien mil habitantes, y el dato global para España es de 9,69 inspectores por cien mil habitantes, con lo que respecto a este indicador la Región de Murcia estaría por debajo de la media de España y de la Comunidad Autónoma de Aragón⁹⁸.

Respecto al indicador *“km²/número de inspectores de salud pública”*, para la Región de Murcia se obtiene un resultado de 191,7 km² a cubrir por inspector, para la Comunidad Autónoma de Aragón se obtiene un resultado de 225,09 y el dato global para España es de 110 km² por inspector, con lo que podemos decir que el número de km² que tiene que cubrir un inspector de salud pública en la Región de Murcia es menor que en la Comunidad Autónoma de Aragón y mayor que el resultado del dato global para España, con lo que la Región de Murcia está por encima de la media de España, puesto que tiene que cubrir más kilómetros respecto a la media de España⁹⁹.

Por último, para el indicador *“número de inspectores de salud pública/(número de industrias censadas/1000)”*, para la Región de Murcia se obtiene un resultado de 5,6 inspectores por cada 1.000 industrias censadas. Para España, se obtiene el resultado de 8,45 inspectores por cada 1.000 industrias censadas, con lo que la Región de Murcia está por debajo de la media de España en relación a este indicador¹⁰⁰.

En conclusión, con respecto a los tres indicadores anteriormente calculados, la Región de Murcia dispondría de menor número de inspectores de salud pública respecto a la media de España (4.05 inspectores por cien mil habitantes frente a 9.69 para España; 191,7 km² a cubrir de territorio por un inspector de salud pública en la CARM frente a 110 km² del dato global para España, con lo que en

Murcia por inspector se recorren más kilómetros y 5.6 inspectores por mil industrias censadas frente a 8.45 del dato global para España).

No se han podido comparar los datos con la Comunidad Valenciana por no estar reflejados en la Memoria del Plan Anual 2011 (MPA2011) del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana ni otra bibliografía afín consultada.

1 de enero de 2011 (INE)	ESPAÑA	MURCIA	VALENCIA	ARAGON
SUPERFICIE	506.030 km ²	11.313 km ²	23.255 km ²	47.720 km ²
HABITANTES	47.150.819	1.462.128	5.123.511	1.344.509
DENSIDAD DEPOBLACIÓN	93,17 hab/km ²	129,24 hab/km ²	220,31 hab/km ²	28,17 hab/km ²
Nº INSPECTORES (2011)	4.573	59		212
Nº DE INDUSTRIAS CENSADAS (2011)	541.283	10.432		

2. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS DE TRABAJO (PNTs) DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010-2011 (tabla 2).

Para el ejercicio de las tareas correspondientes a los programas de Control Oficial, las Autoridades Competentes de la AGE y de las CCAA han desarrollado procedimientos documentados en los que se describen de manera pormenorizada los pasos y/o acciones a desempeñar por los agentes encargados del Control Oficial. Las Autoridades Competentes verifican la aplicación real de dichos procedimientos documentados por parte de los agentes y personal encargados del Control Oficial en las unidades a su cargo⁹⁷.

En todas las CCAA, los programas y planes se constituyen como documento base, de los cuales generalmente emana el resto de la documentación. El siguiente nivel de documentación sería el desarrollo de procedimientos.

Más de 300 documentos han sido aprobados o modificados en el año 2011 por parte de las CCAA, incluyéndose aquellos elaborados años anteriores si han sufrido alguna modificación o ha aparecido una nueva versión a lo largo del 2011. Por otro lado los servicios de control trabajan también con procedimientos de trabajo elaborados en años anteriores que se encuentran en vigor, y que no se

incluyen en estos documentos porque no han sido objeto de ninguna modificación en el año 2011 y que pueden ser consultados en el Plan Plurianual.

Cada CCAA tiene su propio sistema de elaboración y aprobación de documentos; asimismo cada CCAA denomina a cada documento de diferente forma. Dependiendo del grado de implantación o desarrollo de su estructura documental, cada CCAA ha desarrollado documentos en un sentido u otro. Aquellas CCAA que tienen sus planes y programas consolidados, han desarrollado más documentos del tipo de instrucciones técnicas y circulares, documentos generalmente muy específicos para materias muy concretas.

Los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2011 en las CCAA, y junto a los existentes en vigor que no han sufrido modificación en el año 2011 y que aparecen en el Anexo del Plan Plurianual, constituyen la base documental de los servicios de Control Oficial de las CCAA.

Algunas CCAA están llevando a cabo un importante esfuerzo en la tarea de documentar y unificar sus actuaciones de inspección hasta un nivel de detalle importante, como se puede evidenciar con la gran cantidad de instrucciones técnicas o pautas de inspección y en las fichas de trabajo, siendo País Vasco y Madrid las CCAA que más procedimientos han elaborados o revisados a lo largo del año 2011, seguidas de Aragón⁹⁷.

No es el caso para la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, que durante el año 2011 no consta que elaboró y/o revisó procedimientos. Durante el año 2010 se elaboraron y/o revisaron tres protocolos; zumos de fruta, aceite y vinos y bebidas derivadas, número muy por debajo de la Comunidad de Aragón con la que nos podríamos comparar por número de habitantes y presupuesto. Para la Comunidad de Aragón, durante el año 2011 se realizó una importante labor de revisión y/o elaboración de procedimientos, circulares o instrucciones, con 53 documentos generados frente a 0 documentos para la CARM. La Comunidad Valenciana durante el año 2011, revisó cinco procedimientos, un número pequeño comparado con la Comunidad de Aragón.

En el SSAYZ de la CARM, está previsto que para abril del año 2013, entre en funcionamiento una nueva versión del PNT de Control Oficial considerablemente ampliada.

3. NÚMERO DE BROTES DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS DE ÁMBITO GENERAL DECLARADOS EN AÑOS 2010 y 2011 EN LA REGIÓN DE MURCIA (tabla 3).

La evolución de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se mantiene constante en el periodo 2010-2011, con lo que es muy positivo, aunque la situación ideal sería que disminuyese el nº de brotes.

No se han podido comparar los datos para el año 2011 anteriormente mencionados de la RM, con los datos para España en general y en particular con los datos de otras CCAA para esta materia, por no aparecer éstos publicados en el Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015 ni en los programas específicos llevados a cabo por la AESAN.

No se han podido comparar el dato con la Comunidad de Aragón por no aparecer publicados en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC) ni en bibliografía afín, por no nombrarse de forma similar (brotes institucionales y brotes colectivos).

4. NÚMERO DE BROTES DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS DE ÁMBITO GENERAL, FAMILIAR Y DESCONOCIDO DECLARADOS EN PERIODO 2006-2011 EN LA REGIÓN DE MURCIA (tabla 4).

El SSAYZ de la DGSP dispone de una “Guía de procedimiento para la inspección ante un brote de enfermedad transmitida por los alimentos”. Esta guía, permite unificar criterios para facilitar el posterior estudio del brote y evitar posibles defectos de forma que invalidarían la actuación inspectora. En ella, se describe detalladamente el proceso a seguir por el inspector cuando éste sea requerido para la investigación de un brote de E.T.A.

La evolución de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos se mantiene constante en el periodo 2010-2011, con lo que es positivo, aunque lo ideal sería que disminuyese el nº de brotes.

No se han podido comparar los datos anteriormente mencionados de la RM, con los datos para España en general, por no aparecer publicados en el Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015 ni en los programas específicos llevados a cabo por la AESAN, ni en los datos publicados por el Centro Nacional de Epidemiología (CNE) puesto que el último informe publicado por el CNE es del periodo 1994-2003.

Comparando los datos del boletín epidemiológico de la Región de Murcia para el año 2011 de brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos (ETA), con el boletín epidemiológico de Aragón para el año 2011, el número de brotes debido a ETAs, es muy superior en la CA de Aragón respecto a la CARM, 76 brotes frente a 25 en la CARM.

El agente etiológico principalmente implicado en los brotes para ambas CCAA es la Salmonela, siendo para la Comunidad de Aragón el agente etiológico implicado en 36 de los brotes y en la CARM en 9 brotes. Para la Comunidad de Aragón le sigue, 3 brotes por intoxicación por setas, 1 por raíz de genciana (utilizada para elaborar bebida alcohólica) y en 35 brotes no se pudo determinar el agente causal para la Comunidad de Aragón y en 13 brotes no se pudo determinar el agente causal para la CARM¹⁰¹.

5. FACTORES CONTRIBUYENTES EN BROTES DE ÁMBITO GENERAL DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 5).

Con los datos obtenidos en la visita de inspección al establecimiento presuntamente implicado en el brote, se hace una valoración de los factores que a nuestro juicio hayan podido contribuir a la aparición del brote, de acuerdo al anexo 4 de “Guía de procedimiento para la inspección ante un brote de enfermedad transmitida por los alimentos”.

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Esta demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de las ETAs son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión por actuaciones incorrectas en la contaminación de los alimentos. El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, es decir, las personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa.

No se han podido comparar los datos anteriormente mencionados de la RM, con los datos para España en general y en particular con los datos de otras CCAA para esta materia, por no aparecer éstos publicados en el Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015 ni en los programas específicos llevados a cabo por la AESAN.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer publicados en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC) ni en la Memoria del Plan de Acción Anual (MPAA) 2011 del Plan de Seguridad Alimentaria (PSA) de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en bibliografía afín, ni en otras fuentes afines como el boletín epidemiológico semanal de Aragón para el año 2011.

6. MEDIDAS ADOPTADAS EN BROTES DE ÁMBITO GENERAL DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 6).

Cuando realicemos el control del personal manipulador, debemos realizar una encuesta a cada manipulador de alimentos implicados en el origen del brote (anexo 2 de la Guía) y en la encuesta, es importante reflejar todos y cada uno de los datos que pide el cuestionario, tanto los que percibe objetivamente el inspector como las respuestas dadas por el manipulador. Los inspectores no debemos sugerir las respuestas, simplemente dejar que se manifiesten ante cada cuestión¹⁰².

Respecto a la investigación del origen de alimentos, cumplimentaremos el anexo 3 de control de materias primas, elaboración y conservación de los alimentos supuestamente implicados de la “Guía de procedimiento para la inspección ante un brote de enfermedad transmitida por los alimentos”, que es muy importante para la investigación epidemiológica del brote, por lo que es fundamental cumplimentarlo con todo tipo de detalles, tales como quien confeccionó el plato, a qué hora, como y cuando se sirvió, forma de conservación hasta ser servido y origen de los ingredientes, cumplimentándose uno por cada plato o alimento supuestamente implicado.

Es importante mencionar, que para poder controlar adecuadamente los brotes de infecciones e intoxicaciones alimentarias es fundamental detectar su aparición lo más rápidamente posible, con el fin de poder adoptar medidas correctoras adecuadas y evitar su extensión y agravamiento, por ello es necesario que los profesionales sanitarios (servicios municipales de salud del ayuntamiento de Murcia, Centro de Área de Cartagena, Centro de Área de Lorca y Servicio de Epidemiología de la CSyPS para el resto de la Región) declaren de manera urgente todos los brotes que se detecten.

Comparando, los datos del boletín epidemiológico de la Región de Murcia para el año 2011 de brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos (ETA) con el boletín epidemiológico de Aragón para el año 2011, el número de brotes debido a ETAs, es superior en la CA de Aragón respecto a la CARM, 76 brotes frente a 25 en la CARM.

No se han podido comparar los datos anteriormente mencionados de la RM con los datos para España en general, por no aparecer publicados en el Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015, ni en los programas específicos llevados a cabo por la AESAN, ni con los datos publicados en el Centro Nacional de Epidemiología puesto que el último informe publicado es del periodo 1994- 2003.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón, ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer publicados en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC) ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines, como el boletín epidemiológico semanal de Aragón para el año 2011.

7. ETIOLOGIA, MEDIA, MEDIANA, INGRESOS HOSPITALARIOS EN BROTES DE AMBITO GENERAL, FAMILIAR Y DESCONOCIDO DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA PERIODO 2008-2011 (tabla 7).

En la CARM, el número total de brotes se mantiene bastante estable durante este periodo, no registrándose ningún fallecido aunque si ingresos y al igual que en años anteriores durante este periodo, el germen implicado con mayor frecuencia sigue siendo Salmonella.

En los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), en los que se sospeche la etiología por Salmonella, se realizarán 3 coprocultivos consecutivos a todos los manipuladores de alimentos, tomados con un intervalo mínimo de 24 horas o más entre ellos.

La primera muestra de heces, se deberá remitir con carácter urgente al laboratorio encargado de su análisis. Las otras 2 muestras de heces, se remitirán conjuntamente al mismo laboratorio transcurridas 24 horas o más desde la primera muestra y con un intervalo de 24 horas o más entre la toma de la segunda y la tercera muestra. Se indica a los manipuladores que recojan las muestras de heces en recipientes estériles etiquetados con nombre y apellidos y que conserven las muestras refrigeradas en la nevera (sin congelar) hasta su envío al laboratorio. Si los tres coprocultivos son negativos, el manipulador puede continuar manipulando alimentos.

Si uno de los coprocultivos resulta positivo a Salmonella, el manipulador será apartado de la manipulación de alimentos durante todo el tiempo en que excreten microorganismos. No se recomienda tratamiento con antibióticos. Para retornar a la actividad como manipulador se requerirán 3 coprocultivos consecutivos negativos para Salmonella, tomados en un intervalo de una semana. 2º A: Se realizará un primer coprocultivo a los 15 días desde la fecha de positividad de la muestra. Los siguientes coprocultivos, se realizaran en un intervalo de 1 semana (el intervalo mínimo entre las tres deposiciones será de 72 horas). 2º B: Si el manipulador hubiera recibido antibióticos, el primer coprocultivo deberá hacerse a los 15 días de la última toma de tratamiento y los siguientes coprocultivos se realizaran en un intervalo de 1 semana (el intervalo mínimo entre las tres deposiciones será de 72 horas). 3º Si alguno de estos 3 coprocultivos resultara positivo para Salmonella, se indicarán 3 nuevos coprocultivos consecutivos, el primero a los 15 días del último resultado positivo y los siguientes coprocultivos se realizaran en un intervalo de 1 semana.

Se tiene que recordar siempre a todos los manipuladores y en especial a los portadores de Salmonella, la necesidad de lavarse minuciosamente las manos después de la defecación y antes de manipular alimentos.

En los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en los que se sospeche la etiología por Estafilococo aureus, se realizará un cultivo de exudado nasal a todos los manipuladores de alimentos. En general los manipuladores de alimentos con Estafilococo aureus en exudado nasal, no necesitan ser excluidos del trabajo. Se deberá educar a los manipuladores sobre el peligro de manipular alimentos cuando se padecen infecciones cutáneas, nasales y oculares, así como la necesidad de lavarse las manos y las uñas después de estornudar o tocarse la nariz y cubrir las heridas. Es necesario excluir temporalmente de la manipulación de alimentos a los manipuladores con furúnculos, abscesos u otras lesiones purulentas de las manos, la cara o las vías nasales, que serán remitidos a su médico para el tratamiento de las lesiones.

Se estima que la tasa de portadores nasales de Estafilococo aureus en adultos, se sitúa alrededor del 20-40% de la población. Alrededor del 30% de la población serán portadores prolongados y el 50% serán portadores intermitentes de Estafilococo aureus, mientras que el 20% nunca serán colonizados.

En el caso de brotes de ETAs, en los que la etiología es Estafilococo aureus y exista evidencia de que la contaminación de los alimentos se produjo por un manipulador portador, la pomada de mupirocina al 2% intranasal administrada 2 o 3 veces al día es el agente tópico más eficaz para el tratamiento, sin embargo la prevención es de corta duración y la recolonización es la regla.

Comparando los datos del boletín epidemiológico de la Región de Murcia para el año 2011 de brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos (ETA) en la Región de Murcia, con el

Boletín Epidemiológico de Aragón para el año 2011, el número de brotes debido a ETAs, es muy superior en la CA de Aragón respecto a la CARM, 76 brotes frente a 25 en la CARM.

El agente etiológico principalmente implicado en los brotes para ambas CCAA, es la Salmonela, siendo para la Comunidad de Aragón el agente etiológico implicado en 36 de los brotes y en la CARM en 9 brotes. Para la Comunidad de Aragón, también se produjeron 3 brotes por intoxicación por setas, 1 por raíz de genciana (utilizada para elaborar bebida alcohólica) y en 35 brotes no se pudo determinar el agente causal para la Comunidad de Aragón y en 13 brotes no se pudo determinar el agente causal para la CARM.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer publicados en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en bibliografía afín como, el boletín epidemiológico semanal de Aragón para el año 2011. Tampoco se han podido comparar los datos anteriormente mencionados de la RM, con los datos para España en general, por no aparecer publicados en el Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015 ni en los programas específicos llevados a cabo por la AESAN ni en el Centro Nacional de Epidemiología (último informe publicado es del periodo 1994- 2003).

8. BROTES DE INFECCIONES E INTOXICACIONES VEHICULIZADAS POR ALIMENTOS. AGENTE ETIOLÓGICO. REGIÓN DE MURCIA. 2007-2011 (tabla 8).

Más de la mitad de las toxiinfecciones alimentarias que se registran en España son debidas a bacterias del género Salmonella. Es, por tanto, el patógeno de mayor incidencia en nuestro país, por lo que debe resaltarse la importancia de su control, fundamentalmente en huevos, carne de aves y de cerdo y otros alimentos como los preparados para lactantes.

También se considera prioritario el control de Campylobacter. Tal y como exponen los informes comunitarios sobre fuentes y tendencias de zoonosis de los últimos años, la campylobacteriosis es la enfermedad de transmisión alimentaria más frecuente en humanos dentro de la Unión Europea. Entre los alimentos causantes está la carne fresca de pollo ocupa el primer lugar por número de muestras positivas detectadas.

Es importante, destacar que la inexistencia de criterios microbiológicos mediante norma legal específica no significa que no existan otros gérmenes patógenos que representen un riesgo para la seguridad alimentaria (Ejemplo: Campylobacter yeyuni, E. coli O 157:H7, especies del género Vibrio). El artículo 14 del Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece que no se comercializarán alimentos que no sean seguros.

Comparando los datos del boletín epidemiológico de la Región de Murcia para el año 2011 de brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos (ETA) en la Región de Murcia, con el Boletín Epidemiológico de Aragón para el año 2011, el número de brotes debido a ETAs, es muy superior en la CA de Aragón respecto a la CARM, 76 brotes frente a 25 en la CARM.

El agente etiológico principalmente implicado en los brotes para ambas CCAA, es la Salmonela, siendo para la Comunidad de Aragón el agente etiológico implicado en 36 de los brotes y en la CARM en 9 brotes. Para la Comunidad de Aragón también se produjeron, 3 brotes por intoxicación por setas, 1 por raíz de genciana (utilizada para elaborar bebida alcohólica) y en 35 brotes no se pudo determinar el agente causal para la Comunidad de Aragón y en 13 brotes no se pudo determinar el agente causal para la CARM.

9 y 10. CENSO DE INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS (ES) ALIMENTARIOS INSCRITOS EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (R.G.S.E.A.A.) Y SUJETOS A AUTORIZACIÓN SANITARIA AUTONÓMICA (AS) EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 y EN EL TERRITORIO NACIONAL (tablas 9 y 10).

El programa de control general de establecimientos alimentarios contempla diferentes aspectos que han de cumplir los operadores económicos, es decir, los operadores de empresas alimentarias (personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control), también llamados titulares de establecimientos alimentarios y que han de ser sometidos en consecuencia a Controles Oficiales por parte de las Autoridades Competentes de las CCAA.

En el caso de la Región de Murcia, dentro de la Dirección General de Salud Pública de la CSyPS corresponde al SSAyZ, realizar los Controles Oficiales en materia de seguridad alimentaria y bienestar animal entre otros.

Por eso, en primer lugar y como base para todos los controles posteriores, se encuentra la necesidad de disponer de un registro de establecimientos de los operadores de las empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, exigiéndoles a los operadores de los establecimientos alimentarios que notifiquen ante la Autoridad Competente los establecimientos que estén bajo su control y que desarrollen alguna de las actividades ya mencionadas anteriormente con el fin, de cumplir los requisitos generales de higiene contempladas en dicho reglamento y, exceptuando al comercio minorista en los términos que marca el reglamento, los requisitos específicos de los alimentos de origen animal fijados por el Reglamento (CE) Nº 853/2004.

Es importante destacar, que en el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, a efectos de cómputo se contabiliza una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Fabricante>Envasador> Almacenista distribuidor> Minorista. Esto no es aplicable para el caso de mataderos y lonjas, que son en todo caso contabilizados. En la tabla se han clasificado los

establecimientos en diferentes tipos de sectores, en función de la categoría de alimentos a la que dedica su actividad.

En España, en relación con los sectores implicados en los Controles Oficiales sobre los establecimientos alimentarios, durante el año 2011, se han contabilizado un total de 541.283 establecimientos alimentarios. Atendiendo a la fase de la cadena alimentaria, alrededor del 80% de establecimientos alimentarios corresponde a la fase minorista. Dentro de éste, un 55% corresponde al sector de comidas preparadas y cocinas centrales (238.467 establecimientos). El segundo sector relevante dentro de la fase minorista es el sector de establecimientos polivalentes, con un 17,6% de los establecimientos de comercio minorista.

Para la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, como se puede observar, esta proporción es para el año 2010 el 52% y para el año 2011 el 66% de establecimientos alimentarios de comercio minorista. Dentro de los establecimientos de comercio minorista, un 70% y 65% corresponde al sector de comidas preparadas y cocinas centrales para el año 2010 y 2011 respectivamente. El segundo sector relevante dentro de la fase minorista a diferencia del dato global de España, es para el sector de establecimientos de carne y derivados, con un 18% y 19% de establecimientos de comercio minorista en los años 2010 y 2011 respectivamente.

En España, la segunda fase por orden de importancia, es la de fabricante con un 10% de establecimientos. Así, en primer lugar, respecto a establecimientos fabricantes, más del 50% de los establecimientos pertenecen a los sectores de harinas y derivados (38,7%), carne y derivados (11%) y bebidas alcohólicas (10.53%).

Para la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, la segunda fase por orden de importancia es la de fabricante al igual que para el dato global de España pero con una proporción superior, el 19%, tanto en el año 2010 como en el año 2011. En la CARM, respecto a establecimientos fabricantes, más del 37% y 35% de los establecimientos pertenecen a los sectores de harinas y derivados en los años 2010 y 2011 respectivamente. En segundo lugar en el año 2010, es para edulcorantes naturales y derivados (10%) y vegetales y derivados para el año 2011 (16%), y en tercer lugar comidas preparadas tanto en el año 2010 y el año 2011 (10% y 8% respectivamente).

En España, en tercer se encuentra la fase de almacenista. La mayor relevancia corresponde a los sectores de establecimientos polivalentes con un 44,3%, seguido de vegetales y derivados con un 14,8% y carnes y derivados con 11,1%.

Para la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en tercer lugar y a diferencia del dato global en España, se encuentra la fase de distribuidores sin depósito y la mayor relevancia corresponde a los sectores de establecimientos de vegetales y derivados en el año 2010 con un 32% y establecimientos polivalentes con un 29% para el año 2011. Le sigue para el año 2010, los establecimientos polivalentes con un 27% y establecimientos de vegetales y derivados en el año 2011 con un 22%, y en tercer lugar de referencia para el 2010 y 2011 carne y derivados con un 13% y 16% respectivamente.

Por último, consideramos los distribuidores sin depósito, cuyo control realmente no tiene gran repercusión directa en la seguridad alimentaria pero sí es de vital importancia por lo que respecta a la trazabilidad de los productos, ya que no se trata de empresas que tengan un contacto directo con los productos alimenticios, dedicándose exclusivamente a la realización de operaciones comerciales. En

España, destaca el sector de pescados, moluscos bivalvos y derivados con un 27,8% y los establecimientos polivalentes con un 26,7%. En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia en la fase de almacenista destaca el sector de vegetales y derivados con un 33% y 56% en el año 2010 y año 2011 respectivamente, seguido del sector de establecimientos polivalentes con un 33% y 27% en el año 2010 y 2011 respectivamente.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen datos de forma comparable, en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en bibliografía afín.

11. Nº DE ALTAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES)¹ INSCRITOS EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (R.G.S.E.A.A.) Y SUJETOS A AUTORIZACIÓN SANITARIA AUTONÓMICA (AS) EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 Y 2011 (tabla 11).

La obligación del registro de las empresas alimentarias viene impuesta por el Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios en el que se especifica que los operadores han de comunicar su actividad y domicilio a la Autoridad Competente correspondiente.

Por otra parte, el Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, tiene en consideración la necesidad de mantener un registro actualizado con información referida a determinados productos y empresas.

Dependiendo del sector de la alimentación y fase de la cadena alimentaria en que desarrollen su actividad, se inscribirán, en España, en un registro o en otro. Según lo establecido en el artículo 2 del Real Decreto nº 191/2011, de 18 de febrero, de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), existen:

1. Registros de las Autoridades Competentes de ámbito autonómico.
2. Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

El hecho de estar inscritos en uno o en otro registro no marca diferencias en cuanto a las garantías del Control Oficial sobre los mismos, ejercido por la Autoridad Competente, ni en cuanto a la plena responsabilidad del operador económico respecto del cumplimiento de la legislación alimentaria.

Podemos decir que el número de registro, nacional o autonómico, concedido a una empresa o a un establecimiento, es únicamente una identificación administrativa y el operador no está obligado a utilizarlo en el etiquetado de sus productos, solamente, en el caso de los establecimientos a que hace

referencia el artículo 4.2 del Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Para esos casos, el número de registro significa que las instalaciones han sido autorizadas por las Autoridades Competentes de la Comunidad Autónoma; ese número es la llave para estar en la lista, de carácter público, de establecimientos del sector alimentario autorizados en la Unión Europea; y éste deberá ser incluido en la información del etiquetado o documentación de acompañamiento de los productos que se comercialicen dentro de la misma y fuera de sus fronteras.

El operador responsable del establecimiento o industria alimentaria ha de comunicar a la Autoridad Competente de la Comunidad Autónoma una información obligatoria (nombre, domicilio y actividad) junto con otros datos de interés, rellenando el impreso correspondiente, facilitado en las sedes y sistemas de atención al ciudadano de las Autoridades Competentes de ámbito autonómico para que ésta proceda al registro.

Existen distintos censos, de ámbito nacional o autonómico, dispuestos entre las administraciones:

- 1 Si en su establecimiento mayoritariamente se venden o sirven productos alimenticios al consumidor final. Se incluyen aquí; supermercados, carnicerías, pescaderías, fruterías, panaderías, bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, comedores escolares, comedores de empresas, hospitales, casas de celebraciones, etc.; incluso si también facilita el reparto a domicilio al consumidor final. Entonces, será objeto de inscripción en los registros de las Autoridades Competentes de ámbito autonómico creados a tal efecto.
- 2 Cualquier otro establecimiento vinculado a la cadena alimentaria, o incluso empresas que no posean establecimiento bajo su titularidad, en otra fase distinta de la producción primaria, será objeto de registro en el RGSEAA, de carácter estatal: Bien sin autorización previa de funcionamiento o bien previa autorización de funcionamiento, conforme al artículo 4.2 del Reglamento (CE) Nº 853/2004, donde se requiere la evaluación de las condiciones de las instalaciones por la Autoridad Competente.

El tipo de inscripción en el RGSEAA depende de la actividad en la cadena alimentaria que realice la empresa o el establecimiento y, por tanto, es fundamental la descripción que el operador económico haga de la misma.

Toda empresa o establecimiento se encuadra dentro de una o varias claves o sectores, específicos (todas salvo las claves 26 y 40):

Claves 5: Conservación de alimentos.

Claves 10: Carnes y derivados, aves y caza.

Claves 12: Pescado, crustáceos, moluscos y derivados.

Claves 14: Huevos y derivados.

Claves 15: Leche y derivados.

Claves 16: Oleaginosas y grasas comestibles.

Claves 17: Cereales.

Claves 18: Leguminosas.

Claves 19: Tubérculos.

Claves 20: Cereales, harinas y derivados.

Claves 21: Vegetales (hortalizas, frutas, setas, tubérculos, legumbres) y derivados.

Claves 23: Azúcares, derivados, miel y productos relacionados con la producción de miel.

Claves 24: Condimentos y especias.

Claves 25: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados.

Claves 26: Comidas preparadas; alimentación especial y complementos alimenticios.

Claves 27: Aguas envasadas y hielo.

Claves 28: Helados.

Claves 29: Bebidas no alcohólicas.

Claves 30: Bebidas alcohólicas.

Claves 31: Aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos.

Claves 39: Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Claves 40: Almacenistas, distribuidores, transportistas, envasadores e importadores polivalentes

Para completar la información sobre la actividad que desarrolla la empresa o establecimiento, en cada clave está establecida seis categorías diferentes, las cinco primeras que se ligan, por lo general, a los productos propios de cada sector y la sexta está prevista para fases de la cadena propias del mismo:

1. Fabricación o Elaboración o Transformación.
2. Envasado.
3. Distribución.
4. Almacenamiento.
5. Importación.
6. Fases específicas de la cadena de producción.

Como tercer nivel de la clasificación del RGSEAA, conocido comúnmente como lista de “actividades”, dentro de cada clave, pueden ser:

A. Fases específicas de la cadena alimentaria de algunos sectores o

B. Productos del sector.

El operador será inscrito en una o varias claves con una o varias combinaciones de:

- Categoría (1, 2, 3 o 5) + producto.
- Categoría 4 + producto o tipo de almacén (según clave).
- Categoría 6 + fase específica.

En el RGSEAA se asientan la o las categorías principales y se procura evitar la anotación de categorías implícitas en el desarrollo de las primeras. El criterio general es:

- Si un establecimiento fabrica, transforma o elabora un producto o en su cadena de producción realiza una o varias fases específicas, no se anota como envasador, almacenista o distribuidor del mismo.
- Si un establecimiento envasa un producto, no se anota como almacenista o distribuidor del mismo.
- Si un establecimiento almacena un producto, no se anota como distribuidor del mismo.
- La distribución se asigna a las empresas dedicadas a la comercialización de productos que no entran físicamente en las instalaciones de la empresa.
- La importación se asigna a establecimientos que en sus propias instalaciones reciben los productos procedentes de países terceros que, importados por su razón social, distribuyen a otro u otros operadores económicos, sin utilizarlos como materia prima, ingrediente o producto objeto de reenvasado en los procesos propios. No obstante, los operadores de comercio al por menor, cuando realizan una importación para su uso o comercialización en su establecimiento se consideran importadores.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC) ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

12. NÚMERO DE BAJAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES) INSCRITOS EN EL REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (R.G.S.E.A.A.) Y SUJETOS A AUTORIZACIÓN SANITARIA AUTONÓMICA (AS) EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 Y 2011 (tabla 12).

El Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA), es una herramienta administrativa en funcionamiento durante más de treinta cuyas bases y funcionamiento se regulaban en última instancia por el Real Decreto nº1712/1991, de 29 de noviembre que ha sido sustituido por el RGSEAA, con la entrada en vigor del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, precisamente en marzo del año 2011, abarcando por tanto el periodo de análisis que pretendemos comparar, siendo difícil comparar los datos entre ambos años puesto que en el año 2011 se han contabilizado las novedades que introduce el nuevo RGSEAA y en el año 2010 no se han contabilizado o están contabilizadas de distinta forma por no estar vigente el nuevo RGSEAA.

Podemos decir que con la publicación del nuevo RD se pretende actualizar, simplificar y consolidar el procedimiento de RGSA de empresas o establecimientos y determinados productos sujetos a inscripción.

Se observan diferencias significativas en distintos sectores de un año a otro, como consecuencia de los cambios que introduce la nueva legislación respecto a la anterior existente. Por tanto los datos de las tablas están acorde con la revisión que se ha hecho por parte del SSAYZ de la DGSP de las distintas claves del RGSAEAA ya que muchas de estas bajas, se han tramitado de oficio.

Con la entrada en vigor en marzo del año 2011 del nuevo RD del RGSEAA que derogaba al anterior RGSA, se obligó por parte de la AESAN a hacer una revisión de todas las inscripciones que había en el Registro hasta ese momento, porque normalmente las industrias o establecimientos alimentarios sí que se daban de alta para funcionar, es decir, para iniciar la actividad pero luego, normalmente no comunicaban las bajas cuando dejan de funcionar (cuando cesaban su actividad). Entonces el SSAYZ estableció un procedimiento de oficio mediante el cual se enviaba escritos a los operadores de los establecimientos porque no hay en el SSAYZ suficiente número de inspectores para ir a todos los establecimientos de todas las claves para comprobar si estaban funcionando o no. La diferencia en el número de bajas que se observa de un año a otro es porque en cada año se ha actuado en diferentes sectores con el procedimiento de oficio antes mencionado, por ejemplo para el sector de comidas preparadas en el año 2010, no hubo comunicaciones y en el año 2011 si hubo las comunicaciones de oficio anteriormente mencionadas, tramitándose la baja en el registro para dicho establecimiento, cuando el operador económico no actualizaba su situación.

Otro motivo al que puede deberse dichas variaciones es que debido a la situación de crisis que se vio agudizada en el año 2011 muchos de los establecimientos minoristas de comidas preparadas abrieron y se cerraron al poco tiempo de llevar iniciada su actividad. Los operadores (titulares de los establecimientos) podían abrir un establecimiento y al poco tiempo cerrarlo, dándose de alta en listas y al cerrarlo si no lo comunicaban que es una actuación frecuente por parte de los operadores, el establecimiento sigue contabilizándose como que está en activo.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen datos de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC) ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

13. NÚMERO DE VISITAS DE INSPECCION NO PROGRAMADAS REALIZADAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES) EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 13).

Las visitas de inspección no programadas son visitas de control como consecuencia de notificaciones de alerta o no conformidades de la AGE, de otras CCAA o simplemente de operadores que no tienen registrado su establecimiento o IA y solicitan la inscripción. Los motivos de las visitas no programadas pueden ser variables.

Por ejemplo, desde que empezó a funcionar el SCIRI el número de alertas relacionadas con el tema de la carne se han reducido considerablemente y un motivo puede ser que se ha producido un descenso en el número de establecimiento y de los establecimientos que están operativos, funcionan mejor los que hay, con lo que se producen menos reclamaciones. Como cada vez hay menor creación de establecimientos alimentarios porque hay una superpoblación, es normal que vaya de más a menor. Por ejemplo, bares, al haber muchos, ¿que puede pasar?, que con la situación de crisis se cierren en mayor proporción que otro tipo de establecimientos.

Llegó un momento, en el periodo 2007-2008, en el que el número de establecimientos alimentarios se saturó porque se produjo una creación de establecimientos alimentarios muy alta y cuando ha llegado a apretar realmente la crisis que ha sido en el año 2011 y el año 2012, muchos de ellos no han podido subsistir y han desaparecido con lo cual hay menos establecimientos en el ámbito alimentario y concretamente en el sector de las comidas preparadas y de establecimientos polivalentes.

La labor inspectora de acuerdo al Reglamento (CE) Nº 882/2004, menciona expresamente que los servicios de inspección debemos dedicar mayor cantidad de recursos a establecimientos con un riesgo sanitario más elevado. Hay establecimientos que tienen más de una visita anual y esos establecimientos de mayor riesgo están asociados lógicamente a la manipulación de alimentos. Cuanto mayor sea la manipulación de alimentos, mayor riesgo sanitario va a presentarse. Consecuentemente los establecimientos de comidas preparadas de venta al consumidor final o de elaboración a colectividades son los que mayor riesgo tienen.

En general podemos decir, que las visitas de inspección por seguimiento de no conformidades, así como las visitas a consecuencia de denuncias, siguen el mismo patrón que el total de visitas.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas

específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen datos de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC) ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

14. NÚMERO DE VISITAS DE INSPECCION PROGRAMADAS Y NO PROGRAMADAS CON DEFICIENCIAS ESTRUCTURALES EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES) EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 14).

En la CARM en el sector de comidas preparadas, es donde se han realizado un mayor número de visitas de inspección y lógicamente al realizarse mayor número de visitas es donde más deficiencias estructurales se han detectado.

En el sector de carne y derivados, se produjo la circunstancia de que para la RM, al final del año 2010 se tuvo una visita de auditoría realizada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (FVO) de la DGSANCO, para la evaluación de los Controles Oficiales y pusieron no conformidades a actuaciones en el ámbito de la comercialización de las carnes y se tuvo que hacer un programa específico para las industrias carnicas, con lo cual ese es el motivo de que en el año 2011 se incrementasen notablemente el número de inspecciones respecto al año 2010.

También, a raíz de la entrega en vigor del 9 de marzo del 2011 del nuevo RGSEAA y debido a que éste introducía como novedad que determinados establecimientos se tenían que inscribir en la clave 40 de polivalente y también otros establecimientos tenían que pasarse a dicha clave y al incrementarse el número de establecimientos polivalentes, se incrementaron el número de deficiencias estructurales.

Las deficiencias estructurales son las deficiencias físicas del establecimiento (estado de las cámaras, diseño adecuado del establecimiento, etc.).

En general, podemos decir que las visitas de inspección por seguimiento de no conformidades, así como las visitas a consecuencia de denuncias, siguen el mismo patrón que el total de visitas. Es decir, los sectores con mayor número de visitas y al mismo tiempo un mayor número de visitas por seguimiento de no conformidades y denuncias.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen datos de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC) ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

15. Nº DE VISITAS DE INSPECCIÓN PROGRAMADAS Y NO PROGRAMADAS CON DEFICIENCIAS OPERACIONALES REALIZADAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES)¹ EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 15).

Las deficiencias operacionales se refieren a deficiencias en el ámbito del autocontrol. Desde el año 2005, las empresas comenzaron a llevar el autocontrol, observándose que por lo general las diferencias son pequeñas entre los años 2010 y 2011, puesto que la mayoría de los establecimientos mantienen los programas de autocontrol.

El programa de autocontrol tienen que llevarlo todos los establecimientos independientemente del tamaño y volumen de actividad del establecimiento. Programa de autocontrol APCC es referido a industrias con ámbito de comercialización mayor al territorial de la CA, es decir inscritos en RGSEAA (comercio intracomunitario) y programa de autocontrol sanitario/prerrequisitos es referido a establecimientos de ámbito territorial en la CA en la que está ubicado el establecimiento e inscritos en listas autonómicas. Para un establecimiento minorista, es decir, de ámbito territorial autonómico, el programa de autocontrol sanitario debe contemplar como mínimo unos prerrequisitos que son los requisitos mínimos que ha de tener un establecimiento alimentario.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

16. NÚMERO DE VISITAS DE INSPECCIONES PROGRAMADAS REALIZADAS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES) EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 16).

En la CARM el número de inspecciones programadas se observa que ha incrementado para el año 2011 respecto al año 2010, con lo que al haber un mayor número de visitas, es lógico que se produzca un mayor número de deficiencias.

Con la publicación del Real Decreto nº 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos que entró en vigor en marzo del año 2011, se obliga a que determinadas actividades de envasado, almacenamiento, distribución o importación a pasar a la clave 40, (polivalente, es decir, todo lo que no sea actividades de manipulación o transformación directa, pasan a clave 40).

En el sector de carne y derivados se incrementa el número de visitas programadas, debido a como hemos mencionado anteriormente, la visita de auditoría realizada por la Oficina Alimentaria y

Veterinaria (FVO) de la DGSANCO, para la evaluación de los Controles Oficiales (control europeo) a la RM. Como consecuencia de la auditoria de la FVO, el SSAyZ de la DGSP de la RM programó una serie de inspecciones en establecimientos de la carne fresca para su revisión e inspección.

Otro motivo en el incremento del número de visitas de inspección programadas es que aunque el Plan Autonómico está contemplado su ejecución, para el periodo 2010-2015, realmente se empezó a ejecutar a pleno rendimiento en el año 2011, coincidiendo con el comienzo del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015, por lo que es lógico que hubiese un mayor número de inspecciones respecto al año anterior.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

17. NÚMERO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROL A.P.P.C.C. SUPERVISADOS EN INDUSTRIAS O ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ES) DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 17).

El Reglamento (CE) Nº 852/2004, establece que los operadores de empresas alimentarias, es decir, las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control (titulares de los establecimientos o razón social), están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria.

Por ello, es obligatorio por parte de los titulares de los establecimientos, aportar a los inspectores de salud pública del SSAyZ de la DGSP, pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito (presentar programa de autocontrol).

Los procedimientos de autocontrol deben ser diseñados y gestionados a medida de las necesidades concretas de los establecimientos, en función de los riesgos potenciales existentes y siempre teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de cada empresa.

Tanto, el sistema de APPCC y las prácticas correctas de higiene suponen un enfoque preventivo para controlar los peligros relacionados con la seguridad alimentaria, mediante un sistema continuo de control y verificación. La metodología APPCC es flexible por su propia naturaleza ya que se basa en una serie limitada de principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Son las propias empresas, las que han de decidir los procedimientos y medidas a adoptar en función de los peligros existentes dentro del contexto específico de su actividad.

Las “Guías oficiales de prácticas correctas de higiene para la aplicación de los principios del APPCC” elaboradas por las propias empresas del sector alimentario y aprobado conforme a un procedimiento establecido tanto a nivel nacional como comunitario, ayudan a las empresas a aplicar procedimientos basados en el APPCC adaptados a las características de su producción.

Existe una amplia y variada gama de empresas en el sector alimentario que por su tamaño y naturaleza tienen mayor dificultad para cumplir los requisitos descritos en el art. 5 del Reglamento (CE) Nº 852/2004 y que en ocasiones pueden suponer un gran obstáculo e incluso determinar su supervivencia debido al incremento de los costes, la excesiva documentación y el tiempo invertido, todo ello sin que el esfuerzo suplementario suponga una mejora en el nivel de seguridad alimentaria.

Es necesario aplicar los criterios de flexibilidad y de proporcionalidad en el Control Oficial de los sistemas de autocontrol de este tipo de empresas por los motivos anteriormente expuestos; empresas que emplean métodos de producción, transformación y distribución artesanales o elaboran productos con características tradicionales (acogidos o no a la excepción del art. 7 del Reglamento (CE) Nº 2074/2005), las microempresas o las de pequeño y mediano tamaño, las de suministro a pequeña escala o las de distribución limitada fundamentalmente al ámbito local o regional, para lo que se tiene en cuenta el documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias.

Para controlar los peligros en este tipo de empresas, es suficiente con que presenten y cumplan un programa de prerrequisitos. Es suficiente para controlar los riesgos en establecimientos donde no se preparan, fabrican o procesan alimentos, salvo sencillas manipulaciones como el loncheado y envasado a petición del cliente, como carpas, chiringuitos, venta ambulante, puestos de mercado, establecimientos de bebidas, tiendas de ultramarinos o transporte de alimentos envasados.

Los prerrequisitos, también llamados requisitos previos son las prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC. Entre los prerrequisitos encontramos los siguientes: Infraestructura (diseño y plan de mantenimiento), formación de personal, abastecimiento de agua, limpieza y desinfección, desinsectación y desratización, eliminación de desechos, control de proveedores, trazabilidad y manipulación. También pueden presentar “Guías de buenas prácticas de higiene”, cuando la manipulación de los alimentos, es conforme a prácticas bien conocidas y establecidas, que forman parte de la experiencia vocacional de los operadores, pertenezcan o no al comercio minorista. Se pueden utilizar por ejemplo en los restaurantes, catering que comercializa comidas preparadas, panadería y pastelería, comercio minorista (supermercados, hipermercados) o “Guías genéricas de APPCC” utilizadas en establecimientos y sectores en los que se da una base común considerable en el proceso lineal, a que son sometidos los productos alimenticios y la prevalencia de los riesgos es alta. Puede ocurrir en establecimientos de productos de la pesca o lácteos, así como en establecimientos que aplican tratamientos estandarizados como la esterilización o la pasterización.

El objetivo del “Programa de autocontroles A.P.P.C.C. en establecimientos alimentarios”, es garantizar que se efectúan los Controles Oficiales con el fin de que, se cumplan los requisitos legales de manera coherente y eficaz, en materia de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria, en las etapas de producción, transformación y distribución posteriores a la producción primaria en las empresas o establecimientos alimentarios,

sujetos a inscripción en el RGSEAA que son las que desarrollan programas de autocontroles APPCC y en las industrias o establecimientos, sujetos a inscripción autonómica desarrollan programas de autocontrol basados en prerrequisitos de las prácticas correctas de higiene.

El control de este programa, se realiza en todos los sectores contemplados en la tabla y en las siguientes fases de la cadena alimentaria de elaborador, envasador, almacenista distribuidor, minorista y otros.

Este programa de autocontrol contempla las auditorías que se lleven a cabo sobre el sistema de autocontrol. De forma puntual, se puede emplear técnica de inspección en el caso de que sea necesario comprobar si cumple los requisitos legales de la legislación alimentaria.

Para cumplir los objetivos establecidos en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, los Controles Oficiales deben realizarse teniendo en cuenta que el operador económico considere siempre peligros potenciales (biológicos, químicos, físicos y vinculados a la composición de los alimentos), determine cuáles de ellos son puntos de control crítico, para decidir los controles a efectuar y la frecuencia de control.

Se deben cumplir los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios contemplados en el Reglamento (CE) Nº 2073/2005, y en particular los criterios microbiológicos de higiene de los procesos, como una actividad de verificación del correcto funcionamiento del sistema APPCC de la empresa.

Los inspectores de salud pública, deben evaluar que el sistema de autocontrol del establecimiento alimentario, cumple las especificaciones del artículo 5 del Reglamento (CE) Nº 852/2004 y que éste se corresponde con las circunstancias específicas de la empresa en cuestión, verificando que la determinación de puntos de control crítico es adecuada, los procedimientos establecidos por el operador para la vigilancia de los puntos de control crítico, están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican correctamente con la frecuencia prevista y se instauran las medidas correctoras cuando la vigilancia detecta que algún punto de control crítico está fuera de control. Se realizará en dos pasos: Revisión documental (Guía de prácticas correctas de higiene aprobada o programa de prerrequisitos o planificación APPCC según el tipo de establecimiento) y verificación in situ de su correcta aplicación. Los criterios microbiológicos de higiene de los procesos previstos en el Reglamento (CE) Nº 2073/ 2005, deben ser utilizados por los operadores económicos para la validación o verificación del sistema A.P.P.C.C., revisándose dichos criterios a través de toma de muestras (TM) y revisión documental de controles efectuados.

Los registros y evidencias documentales de los controles realizados, se conservarán durante un periodo de tiempo apropiado y teniendo en cuenta el documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias. Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria, revisarán el procedimiento e introducirán en él los cambios necesarios.

Efectuada la valoración del sistema de autocontrol documentado, el personal responsable de realizar el Control Oficial deberá comprobar in situ su correcta implantación, incluyendo los prerrequisitos estructurales y operacionales, así como las materias primas, ingredientes, coadyuvantes tecnológicos,

materiales y objetos que vayan a estar en contacto con los alimentos, el producto final, su etiquetado y el cumplimiento de los criterios de higiene de los procesos y de la restante normativa legal en materia de seguridad alimentaria. Se realizará la lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de la empresa alimentaria y se contrastará con las mediciones realizadas con el instrumental de la Autoridad Competente.

Las no conformidades con el sistema de autocontrol que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto, implica la adopción de medidas tales como la propuesta de incoación de expediente sancionador o suspensión de actividad sobre el establecimiento u otras como apercibimiento, donde se requiere de corrección de deficiencias, planificación de nueva visita de control o cualquier otra medida que determine la corrección del incumplimiento.

Las variaciones de un año a otro, en número de programas de autocontrol APPCC suelen ser por lo general pequeñas. Un motivo puede ser, debido a que para poner en marcha industrias nuevas se requiere mayor esfuerzo económico, de infraestructura y documental. Además si estas industrias, son de productos de origen animal se añade que deben obtener autorización previa antes de iniciar su actividad.

En relación con el cumplimiento de los programas de control, la media global de cumplimiento es del 90,2%, alcanzándose en la mayoría de los programas valores superiores al 95%. Sin embargo, en el año 2011, se observa un bajo cumplimiento del programa número dos, de autocontroles, con un 54,6%.

En comparación con años anteriores, el promedio del grado de cumplimiento de todos los programas se ha ido reduciendo, pasando de un 95,2% en 2009, a un 92,9% en 2010 y a un 90,2% en 2011. Este descenso se asocia a una reducción progresiva en el cumplimiento de los programas de inspección.

Nuevamente, conviene resaltar que se realizó un elevado número de unidades de control no programadas, por lo que en términos absolutos lo realizado superó lo programado en la práctica totalidad de los casos. Por ello, se puede afirmar que las Autoridades Competentes son bastante realistas a la hora de la planificación y la asignación de sus recursos.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen los datos de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

18. MEDIDAS ESPECIALES DE INTERVENCIÓN Y GESTIÓN REALIZADAS EN LAS VISITAS DE INSPECCIÓN EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 18).

Es importante destacar que en muchos casos se adopta una única medida (ejemplo; suspensión de actividad) ante la detección de un número de incumplimientos superior a uno. Este hecho tiene especial relevancia precisamente en los programas uno (“Condiciones Generales de los establecimientos”) y dos (“Programas de Autocontrol APPCC”), que son programas de inspección y de auditoría y en los que es probable que en una única visita de control se detecten varios incumplimientos simultáneamente que den lugar posteriormente a una única medida adoptada sobre el establecimiento globalmente y en los que, además, la definición de incumplimiento es más amplia. Sin embargo, en los programas de muestreo existe una relación más directa entre un incumplimiento concreto y una medida concreta.

En la Región de Murcia, durante el año 2011 se realizaron 17 sanciones frente a 38 sanciones que se llevaron a cabo para el año 2010. Comparando estos datos con el global para España donde en el año 2010 se pusieron 4.920 sanciones frente a las 6.151 que hubo en el año 2011, para España se observa un incremento para el año 2011, lo que consolida la tendencia creciente a imponer sanciones a los establecimientos que no cumplen con la normativa comunitaria. Sin embargo esa tendencia no se produce en Murcia, donde disminuye claramente el número de sanciones en el año 2011 respecto al año 2010, reduciéndose a más de la mitad. La proporción del número de sanciones realizadas en la RM es insignificante (0,27%) respecto a las totales realizadas en el total de España.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

19. NOTIFICACIONES GENÉRICAS (COMUNICACIONES, SCIRIS, DENUNCIAS Y PETICIÓN DE INFORMES) RECIBIDAS EN EL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 19).

La gestión de la red de alerta alimentaria se efectúa a nivel nacional a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).

Dentro de este sistema, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) se constituye como punto de contacto tanto del sistema de Red de Alerta Alimentaria Comunitaria (RASFF), como de contacto centralizador y coordinador del SCIRI y de otros sistemas de alerta internacionales como el INFOSAN.

EL SCIRI es un sistema diseñado en forma de red, que permite mantener una constante vigilancia frente a cualquier riesgo o incidencia que, relacionado con los alimentos, pueda afectar a la salud de los consumidores.

En el año 1987 se sentaron las bases para su desarrollo y funcionamiento, consolidándose desde sus inicios hasta la actualidad como un sistema altamente eficaz para llevar a cabo tanto la vigilancia como la gestión de todas aquellas incidencias que pueden presentar los alimentos puestos a disposición del consumidor final.

Durante todo este tiempo, se han identificado aspectos que por su importancia han sido y siguen siendo objeto de mejora constante, permitiendo de este modo la rápida localización de los productos implicados y la adopción de las medidas adecuadas para la retirada inmediata del mercado de los mismos, descartando productos que por su similitud con los afectados pudieran verse involucrados causando importantes perjuicios a los operadores económicos implicados.

El objetivo fundamental de este sistema, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud.

Para conseguir este objetivo, la base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas Autoridades Competentes, facilitando de este modo las actuaciones oportunas a las Autoridades Competentes sobre aquellos productos alimenticios que pudieran tener repercusión directa en la salud de los consumidores.

Esto permite la detección de otros riesgos que, aunque a priori no tienen una repercusión grave e inmediata en la salud de los consumidores, precisan de la adopción de medidas por parte de las Autoridades Competentes orientadas a proteger la salud de los consumidores y que pueden ser la base de la organización de los Controles Oficiales.

La base legal de funcionamiento del sistema, es el artículo 50 del Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

En el SCIRI participan, además de la AESAN, que es la coordinadora a nivel nacional, las Autoridades Competentes en materia de seguridad alimentaria de las Comunidades Autónomas y de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla, el Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa), la Comisión Europea (a través de la Dirección General SANCO) y la Subdirección General de Sanidad Exterior, Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior, del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, para las notificaciones de riesgos relacionados con la importación de productos alimenticios procedentes de países terceros. Además participan otra serie de organismos/organizaciones mediante convenios de colaboración específicos en el marco del SCIRI.

No se dispone de ninguna dirección en la AESAN para consulta de particulares sobre la situación de las alertas alimentarias, ya que estos datos tienen carácter confidencial y por ello no figuran en la página Web a disposición del público en general sino en acceso restringido a los puntos de contacto del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información.

No obstante, para cualquier información que desee un particular sobre este asunto, se puede contactar con la Dirección General de Salud Pública y/o Consumo de su Comunidad Autónoma, ya que a nivel nacional estas Direcciones Generales son los puntos de contacto del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información encargados de llevar a cabo la gestión de las Alertas alimentarias.

Una de las causas por las que se produjeron un mayor número de notificaciones durante el año 2011 respecto al año 2010, puede ser debido que aunque el Plan Autonómico está contemplado su ejecución para el periodo 2010-2015, realmente se empezó a ejecutar a pleno rendimiento en el año 2011, coincidiendo con el comienzo del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015, por lo que es lógico que hubiese un mayor número de notificaciones respecto al año anterior como consecuencia de que en la puesta en marcha del Plan Nacional de Control de la cadena alimentaria 2011-2015, que constituye el primer plan coordinado de todas las CCAA con la autoridad europea donde se especifican los procedimientos de notificaciones.

Otro posible motivo puede ser, que cada vez las técnicas de laboratorio están más desarrolladas y son más minuciosas en sus determinaciones, siendo la tendencia para los próximos años que se incremente el número de sospechas de positivos que puedan aparecer en los programas de muestreos de vigilancia efectuados por la AESAN y CCAA y se inicie el procedimiento anteriormente mencionado de notificación, para que posteriormente se desarrollen esas investigaciones formales.

En la RM durante el año 2011, se produjeron 794 notificaciones genéricas que engloba a comunicaciones, SCIRIs, denuncias y peticiones de informes frente a 1795 notificaciones genéricas realizadas en la Comunidad Valenciana, por lo que al compararlas se observa que se produjeron un número muy elevado de notificaciones en la Comunidad Valenciana respecto a la RM para el año 2010.

No se han podido comparar los datos anteriormente mencionados para la RM, con los datos para España en general y en particular con los datos de otras CCAA para esta materia, por no aparecer éstos publicados en el Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015 ni en los programas específicos llevados a cabo por la AESAN.

20. PRINCIPALES DEFICIENCIAS ENCONTRADAS EN EL TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS CENSADOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 20).

Probablemente, la solución y el control de ciertos desmanes no se encuentra en una mayor producción legislativa, sino en una cuestión de cultura empresarial y comercial, lo cual solo puede encontrar un abordaje correcto desde la formación y la información. Por este motivo, afirmamos, que las medidas más eficaces en la prevención de enfermedades alimenticias como ha quedado demostrado en este campo, son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador de alimentos el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas en la contaminación de los alimentos. Para asegurar la salubridad de los alimentos, la educación y la formación de los profesionales de la alimentación en cualquiera de sus modalidades, son elementos indispensables en los programas sobre seguridad de los alimentos en todos los sectores de la cadena alimentaria, siendo esta formación a los trabajadores de una empresa alimentaria, obligatoria y debiendo ser impartida

por la propia empresa, por empresas o entidades formadoras o por la Autoridad Competente cuando por razones específicas lo considere necesario.

Es el profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, es decir, las personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, el que tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa³⁴.

Las dos deficiencias encontradas en los establecimientos censados en la Región de Murcia son las mismas durante el año 2010 y 2011. La deficiencia mayoritaria es la “Carencia de acreditación de formación en manipuladores de alimentos” (33% y 30% respectivamente), seguida de la deficiencia de “Condiciones inadecuadas de conservación y almacenamiento de alimentos (Temperatura)” (21%/16%). Para el año 2011, se encuentran las deficiencias de “Lavamanos inadecuados o incorrectamente dotados” y la “No acreditación del origen de las materias primas”.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en ni en otras fuentes afines.

21. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS INICIADAS EN ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA CON MOTIVO DE GUARDIAS DE VERANO EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 21).

Se observa que la medida extraordinaria que claramente más se realizó durante las guardias de verano para el año 2011, fue “Apercibimientos”, seguida de “Inicio de expediente sancionador”.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en bibliografía afín.

22. ACTIVIDADES DE CONTROL EN COMEDORES ESCOLARES PARA LA IMPLANTACIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN LOS CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS (CDNU) DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 22).

La implantación de una alimentación equilibrada para los diferentes comedores escolares de los CDNU (centros públicos, privados y privados concertados) de la RM, incide directamente en la salud de la población. Todo ello ha evidenciado que se haya ido produciendo una evolución de las visitas de inspección a los comedores de los centros escolares, así como una transformación legal cronológica conforme a diferentes eventos políticos, económicos y sociales que se han ido produciendo en el tiempo, transformación que se ha culminado y consolidado con las recientes publicaciones del Decreto nº 97/2010 de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en CDNU y de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que tiene en cuenta de forma muy particular la creciente importancia de los riesgos nutricionales, dada la preocupante prevalencia en la actualidad de la obesidad y principalmente de la obesidad infantil y juvenil, respaldando la estrategia NAOS.

Gracias a la implementación del Decreto Regional nº 97/2010 de 14 de mayo, se está consiguiendo que la población escolarizada de nuestra Región, se alimente mejor y mejore sus comportamientos dietéticos, por un lado, al prohibirse básicamente la venta de alimentos hipercalóricos mediante máquinas expendedoras o cantinas situadas en el interior de los centros educativos docentes no universitarios y por otro al dispensarse en los comedores escolares de los mismos, menús con dietas sanas y equilibradas¹⁰³.

Una característica importante de los comedores escolares de los CDNU de la Región de Murcia es que deberán guardar platos testigos de los menús servidos diariamente (Real Decreto nº 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas).

En particular, los inspectores de salud pública exigirán platos testigos, además de a los comedores de colectividades cuando sean autogestionados, es decir, que no sean servidos por catering o cocina central, a los catering, cocinas centrales, salones de celebraciones y restaurantes que aun no siendo específicamente salones de celebraciones, puedan actuar como tales de forma puntual o esporádica. En general, serán exigibles cuando el inspector detecte situaciones de peligro sanitario. Los platos testigos deberán conservarse por un periodo de tiempo no inferior a cinco días en condiciones de refrigeración, salvo en el caso de comidas preparadas cuyo sistema adecuado y habitual de conservación sea la congelación (helados, tartas heladas, etc.)

Se han seleccionado el tipo de establecimientos mencionados anteriormente, para que guarden sus platos testigos, en función del riesgo sanitario, de la población destino y del impacto que pueda tener un posible brote epidémico. El tiempo de conservación de cinco días, responde al resultado de analizar los resultados obtenidos en la investigación de los brotes epidémicos de los últimos años, donde se ponía de manifiesto que un periodo de tiempo inferior no garantizaba su utilidad, ya que en muchas ocasiones la rapidez en la declaración de este tipo de episodios dejaba mucho que desear. La conservación en refrigeración para estos testigos es más efectiva que la congelación, ya que esta

última, complica la revivificación de determinados microorganismos patógenos e indicadores de higiene.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

23. CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS (CDNU) CON COMEDOR ESCOLAR QUE APORTAN MENÚ CON VALORACIÓN NUTRICIONAL Y EL MENÚ PLANIFICADO NO COINCIDE CON EL SERVIDO EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 23).

La niñez y la adolescencia constituyen periodos en los que la alimentación y nutrición tienen una especial importancia, por lo que cuanto antes adquiramos hábitos alimentarios, más fácil será mantenerlos, disminuyendo así la posibilidad de desarrollar más adelante problemas de obesidad, sobrepeso, enfermedades cardiovasculares, endocrinas etc., por lo que los hábitos adquiridos desde estas edades son fundamentales para mantener una vida sana, un adecuado desarrollo y un buen rendimiento escolar.

De los comedores escolares de los centros que aportan menús sin valoración nutricional (34%), la mayoría son guarderías privadas y públicas debido a que el mismo decreto regional no les obliga a aportar los menús con la valoración nutricional, con lo que sería positivo que también se incluyan en el ámbito de aplicación del presente decreto.

Entendemos que esta tendencia positiva en nuestra Región va a continuar reforzada por el mismo y apoyada por la publicación reciente de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que establece un marco legal básico y da respaldo a toda la estrategia NAOS para la consecución de hábitos nutricionales y de vida saludables y para disminuir los riesgos nutricionales que pueden llevar a la obesidad o sobrepeso en la población infantil y juvenil y que necesitaban un abordaje urgente.

Podemos decir que el Decreto Regional nº 97/2010 de 14 de mayo, está consiguiendo que la población escolarizada de nuestra Región, se alimente mejor y mejore sus comportamientos dietéticos, por un lado, al prohibirse básicamente la venta de alimentos hipercalóricos mediante máquinas expendedoras o cantinas situadas en el interior de los centros educativos docentes no universitarios y por otro al dispensarse en los comedores escolares de los mismos, menús con dietas sanas y equilibradas.

En el artículo 3 del Decreto nº 97/2010, se establece que los menús y dieta serán supervisados por profesionales con formación universitaria suficiente y acreditada en nutrición y dietética, con el fin de

que el menú de la comida del mediodía permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, según la edad de los alumnos.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

24. EVOLUCIÓN DE COMEDORES QUE ADOPTAN UNA DIETA SANA Y EQUILIBRADA EN PERIODO 2004-2011 EN LA REGIÓN DE MURCIA (tabla 24).

Durante el periodo de los cursos escolares 2004-2009, las medidas específicas para que los comedores escolares de los CDNU de la RM adoptasen menús con dietas sanas y equilibradas no eran de carácter reglamentario (obligatorio), eran recomendaciones y es en el curso 2008-2009 (comienza a elaborarse el Decreto nº 97/2010 de 14 de mayo) y curso 2009-2010, a raíz de la publicación del mismo, cuando se observa un incremento muy considerable de comedores escolares que adoptan una dieta sana y equilibrada ya que lo que antes eran recomendaciones pasan a ser medidas reglamentarias.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición establece en su artículo 40, que las Autoridades Competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. En su artículo 41, establece que cuando liciten las concesiones de sus servicios de restauración, las administraciones públicas deberán introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos, para que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. Igualmente, supervisarán todo ello, atendiendo a las guías y objetivos nutricionales, establecidos por el departamento competente en materia sanitaria. Estos requisitos deberán ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

25. EVOLUCIÓN DE LA APORTACIÓN DE NUTRIENTES DE LOS MENÚS ESCOLARES EN CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS (CDNU) DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS ACADÉMICOS 2004-2011 (tabla 25).

El artículo 3 del Decreto nº 97/ 2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los CDNU, establece que con la finalidad de que las familias puedan completar el régimen alimenticio de sus hijos, de acuerdo con los criterios de una alimentación saludable y equilibrada, el centro expondrá la programación de los menús en los tabloneros de anuncios y los dará a conocer a los padres y madres del alumnado usuario del comedor escolar, incluyendo el tipo de preparación, así como la composición de las guarniciones y los postres complementada con la valoración nutricional de cada plato. Asimismo y para facilitar una dieta semanal equilibrada, se podrán facilitar a los padres de los alumnos los menús ideales complementarios para la dieta del fin de semana.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

26. ACCIONES FORMATIVAS IMPARTIDAS A LOS INSPECTORES VETERINARIOS Y FARMACÉUTICOS DE SALUD PÚBLICA DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS (SSayZ) DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA (DGSP) DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL (CSyPS) DE LA REGIÓN DE MURCIA PARA REALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL AÑOS 2010 y 2011 (tabla 26).

La Administración General del Estado (AGE), aprueba anualmente una programación de cursos de formación, tanto general como específica, que organiza cada Ministerio y las Administraciones Públicas Autonómicas establecen sus propios programas de formación que están descritos en el Plan Plurianual, diseñando los cursos a realizar, su duración y contenido, el número de asistentes, etc., con el fin de que el personal que realiza los Controles Oficiales tenga la formación, habilidades y competencia necesarias para llevarlos a cabo de manera efectiva⁹⁷.

A modo de resumen, en materia de formación de las CCAA, en el año 2011, en las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CCAA (CCAA-DGSP) se han realizado 175 cursos donde la mayoría de los cursos tiene una duración entre 10 y 20 horas, ya que de los 175 cursos, 104 de ellos tiene una duración superior o igual a 10 horas y 140 cursos no superan las 20 horas. El promedio de horas de

duración es de 14,8 horas por curso y el número medio de asistentes es de 23 personas, número que permite la comunicación y una adecuada atención por parte de los formadores⁹⁷.

En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia podemos decir que la formación en materia de Control Oficial de la cadena alimentaria ha variado notablemente en el año 2011 con respecto al año 2010. Durante el año 2010, se dieron 7 cursos con una duración entre 10 y 30 horas, siendo la mayoría de ellos cursos de carácter general en los que se trataron temas en relación con mataderos o el bienestar animal como el “Curso Zoonosis para veterinarios” y “Curso de zoonosis: Enfermedades clásicas y emergentes” o en relación con seguridad alimentaria, como el “Curso de alimentación saludable” y el “Curso normas de Higiene Alimentaria”. Otros cursos impartidos en el año 2010 tienen carácter más específico como el “Curso de Controles Oficiales en pesca, acuicultura y productos de la pesca”, el “Curso de legislación de productos hortofrutícolas” y el “Curso de aplicación para el procesado de datos del Control Oficial (SISAZ)”. Durante el año 2010 no se realizaron jornadas o ponencias⁹³.

Sin embargo, durante el año 2011, mayoritariamente se han desarrollado jornadas y ponencias con una duración entre 2 y 6 horas para formación del personal de Control Oficial, jornadas que son generalmente muy específicas, a fin de promover la formación de personal especializado y facilitar el intercambio de información entre profesionales, impartidas generalmente por los técnicos de salud pública y dirigidas específicamente a los inspectores de salud pública que han servido para mejorar la actuación en las visitas de inspección. Durante el año 2011, solo se impartieron dos cursos, el “Curso de sistemas de gestión de calidad” únicamente con 1 asistente y el “Curso análisis de riesgos en el Control Oficial. Microbiología predictiva” con un número de asistentes de 25 personas.

Comparando los datos de formación autonómica en el ámbito de la salud pública de la RM con el del resto de CCAA, podemos decir que referente al número de cursos desglosados por programas de Control Oficial ocupa el puesto octavo junto a Extremadura, respecto al resto de CCAA, habiéndose impartido un total de 19 acciones formativas (AF), seguidas de la Comunidad Autónoma de Aragón con un número considerablemente inferior de 11 acciones formativas, Asturias con 10 acciones formativas, Navarra y C. Valenciana con 9 acciones formativas, Cataluña con 8 acciones formativas, Islas Baleares con 5 AF y La Rioja con 1 AF.

En resumen para la RM, podemos decir que durante el año 2010 aunque se dieron más horas de formación, la mayoría de las asistentes, 100 de los 119, fueron en un solo curso y que durante el año 2011, las horas están mejor repartidas, realizándose un número considerablemente mayor de acciones formativas (mayoritariamente jornadas técnicas específicas en vez de cursos) y con número de asistentes considerablemente mayor al año 2010.

En próximas ediciones de jornadas técnicas se tiene previsto que todos los inspectores de salud pública del SSAYZ de la DGSP de la CSyPS de la RM asistan de manera obligatoria una media de tres sesiones específicas del ámbito de actividad que desarrollan diariamente.

27. CONTROL DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 27).

El empleo de plaguicidas, implica un peligro para los consumidores, debido a que tanto las propias sustancias, como sus metabolitos y productos de degradación o reacción pueden dejar residuos en los alimentos, que pueden tener efectos adversos para la salud pública, por lo que resulta esencial controlar el nivel de residuos de plaguicidas en los alimentos y mantenerlos en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico.

Pueden aparecer residuos de plaguicidas en vegetales y también en productos de origen animal, así como en productos infantiles, ya sea por aplicación directa de los mismos, por contaminación ambiental o a través de los piensos.

En el RD nº 1749/98, se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, estableciéndose las frecuencias de muestreo para determinar el contenido de diferentes contaminantes, entre ellos plaguicidas, en productos de origen animal (animales de abasto, aves de corral, animales de la acuicultura, leche, miel y carne de conejo y caza)⁷⁸.

También existe por tanto el control de plaguicidas en los animales y productos alimenticios especificados en el RD nº 1749/98, pero estos son objeto del programa específico de control de residuos de determinadas sustancias en animales y sus productos.

El “Programa nacional de control de plaguicidas en la cadena alimentaria”, está compuesto por el “Programa coordinado de la Unión Europea” y otros muestreos efectuados por las Autoridades Competentes. En la legislación establecida se determina que los Estados Miembros (EEMM) deben adoptar las medidas necesarias de controles para garantizar al menos por muestreo, la vigilancia de los LMRs establecidos a fin de evitar la puesta en circulación de los productos vegetales cuando se superen tales límites. Se indica expresamente que los EEMM han de establecer programas de vigilancia nacionales de control plurianual para los residuos de plaguicidas que se actualizarán cada año basados en la evaluación del riesgo, a fin de garantizar que el grado de exposición de los consumidores a residuos de plaguicidas se encuentra dentro de los límites aceptables. La información de dichos controles debe ser presentada anualmente por los EEMM.

Con el “Programa de residuos de plaguicidas en alimentos” se pretende garantizar que se efectúan Controles Oficiales con el fin de que no se pongan en el mercado productos alimenticios que presenten residuos de plaguicidas no autorizados, residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente y que puedan suponer un riesgo para la salud.

Las actividades de Control Oficial relacionadas con este programa pueden realizarse en las siguientes fases y sectores; elaborador; envasador; almacenista distribuidor; minorista y otros (mercados mayoristas) y en los sectores: Carne y derivados; huevos y derivados; leche y derivados; cereales y derivados; vegetales y derivados; edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción; comidas preparadas y cocinas centrales; alimentación especial y complementos alimenticios.

Este programa de Control y Vigilancia Nacional se divide a su vez en dos subprogramas:

- Subprograma de vigilancia informativa (control aleatorio/dirigido), que se lleva a cabo cuando no existe información que haga sospechar la existencia de incumplimientos en los establecimientos seleccionados, eligiéndose los puntos a muestrear en los programas de Control Oficial de cada CA y de acuerdo con los sectores y fases mencionadas anteriormente y con vistas a disponer de información sobre la situación de los productos, establecer un control que permita, en su caso, la no puesta en el mercado de productos que superen los LMRs y establecer prioridades para sucesivos programas de control. En este caso el muestreo puede ser prospectivo o reglamentario (lo determina cada Comunidad Autónoma).

Atendiendo a la legislación anteriormente citada, deben muestrearse los residuos de plaguicidas especificados para cada año en cada uno de los alimentos y además debe incluirse también el muestreo de los siguientes tipos de alimentos: Alimentos procesados, orgánicos o ecológicos, alimentos infantiles y otros.

La toma de muestras se realizará por parte del personal adscrito a los servicios de Control Oficial de las diferentes CCAA, siguiendo los criterios establecidos en el RD nº 290/2003, de 7 de marzo, que transpone la Directiva 2002/63/CE. Podrá ser prospectivo o reglamentario. En aquellas CCAA donde se realice el muestreo reglamentario se seguirá el procedimiento de muestras establecido en el RD nº 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

- Subprograma de obligado seguimiento o de intervención (control sospechoso), que tiene por objeto confirmar y evitar la puesta en circulación de lotes que por cualquiera de las circunstancias siguientes se consideren sospechosas. Por ejemplo, por haber dado resultados positivos en la fase informativa. También en aquellos casos en el que el muestreo hubiese sido prospectivo, por haber recibido notificación de que exceden los LMRs desde otra CA, por haber recibido comunicación a través del SCIRI. Este programa se lleva a cabo cuando existe información previa, lo que hace que el establecimiento en cuestión sea objeto de un control prioritario y/o más riguroso, siguiendo el procedimiento de muestras establecido en el RD nº 1945/1983 de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y los criterios establecidos en el RD nº 290/2003, de 7 de marzo.

El calendario de muestras y número de muestras a recoger para el muestreo de obligado seguimiento, se establecen en base a los resultados del año anterior para cada CA.

Se considerarán incumplimientos la superación de los límites máximos de residuos establecidos en la normativa (LMR) o la detección de la presencia de plaguicidas no autorizados.

Cuando se obtengan resultados que evidencien la presencia de plaguicidas no autorizados o se excedan los límites máximos de residuos establecidos, la adopción de medidas se establecerá de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la seguridad de los consumidores y del medio ambiente. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias. Con carácter general, las medidas adoptadas sobre el establecimiento

serán propuesta de incoación de expediente y/o suspensión de actividad. Con carácter general, las medidas adoptadas sobre los productos serán la generación de una alerta y la retirada del mercado del producto. Otras medidas adoptadas pueden ser, apercibimiento, (requerimiento de corrección de deficiencias), planificación de nueva visita de control y/o cualquier otra medida que determine la corrección del incumplimiento.

En España se realizaron en el año 2011 un total de 2.757 muestras para el control de plaguicidas, correspondiendo el máximo a frutas y hortalizas (62,5%) y el mínimo al sector de cereales (2,9%) y un 7.5 % al sector de alimentos infantiles. En la CARM, se realizaron en el año 2011 un total de 75 muestras para este programa. Sin embargo en la CARM, el mayor número de muestras para determinación de plaguicidas fue en el sector de cereales (30,6), seguido del sector de alimentos infantiles (18,6%) y para el sector de frutas, verduras y hortalizas se tomaron menor número de muestras (16%).

El dato de número de muestras no conformes para el total de España ha sido de 40, que corresponde al 1.5% del total. De las 40 muestras citadas, 36 de ellas son de frutas y hortalizas, 2 de alimentos infantiles y 2 de productos de origen animal. En la CARM el número de muestras no conformes ha sido 3 que corresponde al 6.1% del total, con lo que se da una mayor proporción de muestras no conformes. De las 49 muestras citadas para la CARM, 2 de ellas son de cereales y 1 de frutas y hortalizas, con lo que se observa en ambos datos, que en el sector en el que se han tomado mayor número de muestras es también el sector en el que se han producido un mayor número de muestras no conformes.

Comparando los datos con la Comunidad Valenciana (CV), se ha llevado a cabo control de residuos de plaguicidas en productos de alimentación infantil, tomándose 20 muestras, conteniendo un 7% de las mismas residuos superiores al LMR¹⁰⁴ y en frutas y hortalizas se han realizado un total de 121 muestras de las cuales 6 han resultado no aptas (4.9%).

El resumen de los residuos de plaguicidas que se han encontrado por encima del límite máximo de residuos (LMR) del total de muestras realizadas en España, en frutas frescas o congeladas han sido: Dicofol (sum), Dimethoate, Tetradifon, Phosmet, Imazalil, Cypermethrin, Piperonyl Butóxide, ado Procymidone, Carbendazim and Benomyl, Malathion, Dimethoate, Bifenthrin, Lambda Cyalothrin, Orthophenylphenol, Pyraclostrobin, Metamitron, isophenphosmethyl, Methomyl, Cyproconazole, encontrándose principalmente en manzana, naranja, melón, pera y limón.

En hortalizas frescas o congeladas han sido: Glyphosate, Cypermethrin (sum), Permethrin (sum of isomers), Oxamyl, Chlorpyrifos, Dimethoate, Chlorothalonil, Iprodione, Cyproconazole, Procymidone, Chlorpyrifos methyl, Spiromesifen, Pyriproxifen, Femhexamid, Dithiocarbamates, Carbofuran, Myclobutanil, Thiocyclam, encontrándose principalmente en eneldo, cilantro, perejil, espinacas, pimiento, patata, cebolla, tomate, borraja, lenteja, pepino, apio, acelga, alcachofa, judía y lechuga.

En Alimentos infantiles: Heptacloroepoxide-trans.

En productos de Origen Animal: Hexachlorocyclohexane (HCH, alpha-isomer) y Lindane (Gamma-isomer of hexachlorocyclohexane (HCH)), Ethoxyquion en productos de origen cárnico¹⁰⁵.

28. CONTROL DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 Y 2011 (tabla 28).

En ocasiones, los alimentos presentan residuos de contaminantes procedentes de diferentes orígenes (agrícolas, industriales, ambientales...) cuya ingestión en determinadas concentraciones, puede dar lugar a la aparición de procesos patológicos, en su mayoría a largo plazo, debido a los efectos perjudiciales derivados de su acumulación en los tejidos y órganos vitales de las personas.

En interés de la salud pública resulta por tanto esencial mantener el contenido de contaminantes en los alimentos en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico.

Los niveles máximos permitidos de los contaminantes objeto de seguimiento de este Plan se incluyen en el Reglamento (CE) Nº 1881/2006, de 19 de diciembre, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. En él se establecen los siguientes grupos: Metales (plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico), dioxinas y PCBs, nitratos, 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), hidrocarburos aromáticos policíclicos (benzo(a)pireno), micotoxinas (aflatoxinas, ocratoxina A, patulina, deoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas, Toxinas T-2 y HT-2)⁷⁸.

También el RD nº 1749/98, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, establece frecuencias de muestreo para determinar el contenido de diferentes contaminantes en productos de origen animal (animales de abasto, aves de corral, animales de la acuicultura, leche, miel y carne de conejo y caza). Estos serán objeto del programa específico de control de residuos de determinadas sustancias en animales y sus productos.

El objetivo del programa es garantizar que se efectúan Controles Oficiales con el fin de que no se pongan en el mercado productos alimenticios que presenten residuos de contaminantes (agrícolas, industriales, ambientales) en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

El control se realiza en las siguientes fases de la cadena alimentaria; elaborador; envasador, almacenista distribuidor; minorista, y otros, pertenecientes a los siguientes sectores, en función del contaminante a investigar: Sector 1: Carne y derivados; sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados; sector 3: Huevos y derivados; sector 4: Leche y derivados; sector 5: Grasas comestibles, excepto mantequilla; sector 6: Cereales y derivados; sector 7: Vegetales y derivados; sector 8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción; sector 9: Condimentos y especias; sector 10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y sus derivados; sector 11: Comidas preparadas y cocinas centrales; sector 12: Alimentación especial y complementos alimenticios; sector 13: Aguas de bebida envasadas; sector 14: Helados; sector 15: Bebidas no alcohólicas; sector 16: Bebidas alcohólicas; sector 17: Aditivos, aromas y coadyuvantes.

Las actuaciones del Control Oficial van dirigidas a la toma de muestras y análisis cuantitativo para comprobar que los alimentos no presentan niveles de contaminantes que superen los contenidos máximos establecidos en la legislación vigente. El control se basará en la toma de muestras y análisis,

pudiendo ser control sospechoso o aleatorio/dirigido. Los métodos de muestreo serán los que establezca la legislación existente al respecto, en función del tipo de contaminante.

Los incumplimientos son debidos a la no consecución del objetivo marcado, es decir, que los productos alimenticios puestos en el mercado presentan residuos de contaminantes en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

La adopción de medidas se establece de acuerdo con los incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos, así como su repercusión en la seguridad de los consumidores y del medio ambiente. Con carácter general, las medidas a tomar sobre el establecimiento son la propuesta de apertura de expediente y suspensión de actividad y las medidas adoptadas sobre los productos son la generación de una alerta y/o retirada del mercado de productos. Otras medidas que se pueden adoptar son apercibimiento (requerimiento de corrección de deficiencias), planificación de nueva visita de control o cualquier otra medida que determine la corrección del incumplimiento.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente.

29. CONTROLES EN BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 29).

Se conoce como alergia alimentaria, al conjunto de reacciones adversas a alimentos (y a algunos aditivos alimentarios), debidas a su ingestión, contacto o inhalación, de patogenia inmunitaria comprobada. Sólo se produce en algunos individuos, puede ocurrir después de la toma de muy pequeñas cantidades del alimento y no se relaciona con ningún efecto fisiológico o fisiopatológico propio del mismo.

Los alérgenos alimentarios son proteínas o glicoproteínas hidrosolubles. La mayoría son estables al calor, a los ácidos y a las proteasas.

La intolerancia alimentaria, es una forma de reacción adversa a un alimento o aditivo alimentario, en cuya patogenia no existe, o no se ha demostrado, a diferencia de la alergia alimentaria, un mecanismo de base inmunológica (se incluye el gluten como sustancia capaz de provocar intolerancia).

También consideraremos bajo el ámbito de aplicación del programa, la intolerancia alimentaria farmacológica, debida a la acción farmacológica de compuestos químicos presentes de forma natural o añadida en el alimento, como la cafeína, que pueden ocasionar alteraciones del ritmo cardiaco, temblor o migraña a determinados individuos, incluso cuando se ingieren en dosis moderadas.

Para evitar contaminaciones, o errores en el etiquetado, las empresas deben observar procedimientos de buenas prácticas de higiene y de fabricación y sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Con el “Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias presentes en los alimentos”, se pretende garantizar que se efectúan Controles Oficiales con el fin de que los alimentos destinados a ser entregados al consumidor final sin ulterior transformación y los destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, no contengan alérgenos si no están declarados expresamente en su etiquetado y cumplan la normativa en materia de etiquetado de alimentos”.

El control se realizará en establecimientos pertenecientes a las siguientes fases: Elaborador; envasador; almacenista distribuidor; minorista y otros (mercados mayoristas) y se realizará sobre productos alimenticios, envasados y etiquetados destinados al consumidor final, mediante la toma de muestras y análisis con el fin de verificar: La presencia de alérgenos en los alimentos etiquetados, la presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado y si la detección del contenido en gluten se ajusta al etiquetado.

Los incumplimientos del programa de alérgenos pueden deberse a que posea alérgenos no incluidos en los términos y cantidades que refleja su normativa y no se encuentren declarados en el etiquetado.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

30. INVESTIGACIÓN DE AGENTES ZONÓTICOS EN ALIMENTOS EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010-2011 (PROGRAMA BIANUAL) (tabla 30).

Los riesgos biológicos constituyen una de las principales causas de enfermedades de origen alimentario, que en su mayoría cursan con gastroenteritis agudas de mayor o menor gravedad pero que en algunos casos pueden dar lugar a patologías más severas que pueden llevar incluso a la muerte de los afectados.

Algunos agentes biológicos pueden transmitirse eficazmente de los animales a las personas, bien directamente, o bien a través de la ingestión de productos derivados de ellos y son la causa de las enfermedades conocidas como zoonosis.

Los operadores de las empresas alimentarias no deben comercializar alimentos si contienen parásitos, microorganismos, toxinas o metabolitos en cantidades que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud. Para ello, deben implantar sistemas de vigilancia y control y contar con planes y procedimientos de muestreo y análisis ajustados a la normativa vigente y con frecuencias adecuadas, en función del riesgo que representen sus productos.

Las Autoridades Sanitarias, por su parte, deben evaluar estos planes y contar también con sus propios programas y mecanismos de control y de análisis de alimentos, al objeto de verificar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de las empresas alimentarias en relación con estos aspectos y mejorar así la puesta en práctica armonizada de los Controles Oficiales por los Estados Miembros de la Unión Europea.

El Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, establece criterios de seguridad alimentaria para los siguientes agentes patógenos zoonóticos o sus toxinas: Salmonella, Listeria monocytogenes, Enterotoxina estafilocócica, Escherichia coli y Enterobacter sakazakii.

El incumplimiento de estos criterios supone la no comercialización o la retirada de los productos si ya están en el mercado.

Es importante, destacar que la inexistencia de criterios microbiológicos mediante norma legal específica no significa que no existan otros gérmenes patógenos que representen un riesgo para la seguridad alimentaria (por ejemplo como sucede con Campylobacter yeyuni, E. coli O 157:H7 y especies del género Vibrio).

El artículo 14 del Reglamento (CE) Nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria establece que no se comercializarán alimentos que no sean seguros.

Más de la mitad de las toxiinfecciones alimentarias que se registran en España son debidas a bacterias del género Salmonella. Es, por tanto el patógeno de mayor incidencia en nuestro país, por lo que debe resaltarse la importancia de su control, fundamentalmente en huevos, carne de aves y de cerdo y otros alimentos como los preparados para lactantes.

Con el presente “Programa de control de riesgos biológicos”, se pretende garantizar que se efectúan Controles Oficiales con el fin de que los productos alimenticios que se pongan en el mercado no contengan microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en niveles que puedan suponer un riesgo para la salud humana.

En el ámbito de la Administración General del Estado, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, es la Autoridad Competente, para la coordinación con las Comunidades Autónomas, en lo que respecta a asegurar la adecuada vigilancia de las zoonosis transmitidas por alimentos destinados al consumo humano.

La actividad de AESAN en este campo persigue dar debido cumplimiento a lo establecido en el artículo 3 del Real Decreto nº 1940/2004 y el artículo 9 de la Directiva 2003/99/CE, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, y consiste en coordinar la recogida de información por las Comunidades Autónomas (CCAA), analizarla, realizar los estudios precisos y ser el punto de contacto con la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) para las actividades y proyectos que en control de zoonosis en alimentos se desarrollan.

Los datos de investigación de agentes zoonóticos en alimentos se recogen con carácter anual de las CCAA y se remiten a la Comisión Europea mediante el sistema de comunicación de datos elaborado

por EFSA desde 2005, con el objeto de obtener datos uniformes y comparables entre todos los Estados Miembros.

La investigación de agentes zoonóticos en alimentos tiene como objetivo valorar la seguridad de los alimentos producidos y comercializados y se integra dentro de los programas anuales de vigilancia, seguimiento y recolección de datos sobre zoonosis y agentes zoonóticos de la Comunidad Europea.

Los datos son recogidos en los diferentes subprogramas de muestreo llevados a cabo en cada Comunidad Autónoma y sus resultados, se envían como informes anuales a la AESAN y de ahí a la UE.

Las condiciones generales de este programa de vigilancia basada en la toma de muestras obedecen a las indicaciones recogidas en la siguiente normativa:

- Directiva 2003/99/CE sobre el Seguimiento de Zoonosis y Agentes Zoonóticos
- Reglamento Nº 2073/2005/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por Reglamento Nº 1441/2007.
- RD nº 1940/2004 de 27 de Septiembre sobre la Vigilancia de las Zoonosis y los agentes Zoonóticos.
- Proyecto de Decisión de la Comisión para la Participación en el “Programa de Seguimiento Coordinado de la Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en determinados alimentos listos para el consumo”.
- Reglamento Nº 2160/2003/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre control de la *Salmonella* y otros agentes zoonóticos transmitidos por alimentos.

La Comunidad Autónoma de Murcia participa de forma conjunta con el resto de las CCAA, en los siguientes “Programas de investigación de patógenos tradicionales”:

- “Programa nacional de vigilancia de las zoonosis y agentes zoonóticos”.
- “Programa de seguimiento coordinado de la prevalencia de *Listeria monocytogenes* en determinados alimentos listos para el consumo”.
- “Programa nacional específico de control de *Salmonella* y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por alimentos”.

En función de la situación epidemiológica de cada región, se incorporan a los programas de vigilancia, los patógenos de interés que se determinen tras el análisis y la valoración de los resultados obtenidos en años anteriores (RD nº 1940/2004).

En el programa específico, el SSAyZ, incluyen agentes zoonóticos emergentes y/o reemergentes detectados en la Región por cualesquiera de los sistemas de comunicación o vigilancia establecidos y es llevado a cabo, frente a *Helicobacter pullorum*, Norovirus y *Enterobacter sakazakii*, en preparados deshidratados para lactantes menores de 6 meses y alimentos dietéticos deshidratados destinados a usos médicos especiales.

La toma de muestras es una de las actuaciones de control llevadas a cabo en los establecimientos de producción y/o venta de alimentos. Sirve para complementar la información recogida sobre el establecimiento y verificar sus autocontroles.

Se realiza en el marco de una inspección, una vez conocidos los procesos productivos e identificados los peligros inherentes a cada producto.

La investigación de los agentes zoonóticos presentes en los alimentos puestos en el mercado, se efectúa utilizando la vigilancia activa.

Se define como tal, la selección de los productos puestos a la venta por un establecimiento, en los que exista mayor probabilidad de encontrar los patógenos que representen un peligro mayor en función del tipo de alimento.

Por ello, la toma de muestras se efectuará tras inspección detallada y al finalizar la misma, se valorarán los riesgos inherentes a la producción, las características propias de cada alimento y su almacenamiento.

La muestra se toma en el producto y en la fase de conservación del mismo a lo largo de su vida útil, que mejor permitan la supervivencia y/o multiplicación del patógeno a investigar.

Los agentes zoonóticos a investigar los decide el inspector que realiza la toma de muestras en función del riesgo observado en cada caso aunque teniendo en cuenta las indicaciones especificadas.

En función del patógeno buscado y de sus características de supervivencia y multiplicación, se coge un ejemplar del alimento a investigar con un peso mínimo de 30 gramos de producto por cada microorganismo, cuya determinación analítica se solicita. Si es factible, se aprovechará cada muestra para realizar la búsqueda de, al menos dos patógenos. La búsqueda de patógenos alimentarios se realiza en productos a la venta, tanto en las industrias elaboradoras, como en los distribuidores o minoristas.

Si es un alimento envasado, se mantendrá intacto el envase original del mismo, siempre que sea posible y si el volumen de muestra fuera insuficiente para realizar todas las determinaciones requeridas, se cogerá un segundo envase del mismo lote y mismas condiciones de conservación. En caso de que el alimento no presente un envase de fabricación, se tomará el volumen necesario de muestra en un recipiente estéril en la forma en que sea expedido para el consumo.

Por motivos epidemiológicos las muestras de *Yersinia* spp., se toman durante los meses más fríos.

El resto de muestras se tomará a lo largo del año en función de las inspecciones programadas por las áreas.

El material empleado para la toma de muestras son botes estériles, neveras isotermas con acumuladores de frío y termómetros de control de temperaturas.

Las determinaciones propuestas han sido estimadas en función del número de industrias productoras existentes en la CARM y los posibles riesgos. Los datos han sido consensuados con cada técnico responsable del objetivo que, para su propio programa de verificación de autocontroles, propone al

menos un muestreo por industria y año para valorar las condiciones de higiene y validar los programas de autocontrol del establecimiento.

Por ello, aunque las determinaciones analíticas a realizar en una industria para la investigación de los agentes zoonóticos considerados de riesgo pueden ser múltiples, se efectuará una única determinación de búsqueda por año para los microorganismos indicadores de higiene en cada establecimiento, siempre que esté garantizada la salubridad del alimento.

Las muestras para el control de proceso, especificadas por cada técnico responsable, se realizarían únicamente cuando los resultados indiquen fallos en la producción, y/o sea necesario para controlar un riesgo ya identificado.

La distribución por Áreas se realizará en función del número de industrias de cada zona y se acordará entre el técnico responsable y los coordinadores.

Se determina como metodología del muestreo la búsqueda o vigilancia activa de los gérmenes considerados peligrosos en cada grupo de alimentos.

El control se realiza en las siguientes fases de la cadena alimentaria; elaborador, envasador, almacenista distribuidor, minorista y otros.

El control se incluye en grupos de productos, atendiendo a las disposiciones existentes en la materia. En el caso de criterios de seguridad alimentaria, se atiende a los alimentos especificados en el Reglamento Nº 2073/2005 en las distintas fases de la cadena.

A efectos del presente programa, se distinguirá entre; incumplimientos o resultados insatisfactorios sobre el control de la presencia de microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en niveles que puedan suponer un riesgo para la salud humana.

- Muestras con incumplimientos; muestras en las que se hayan detectado peligros en cantidades que superen el criterio establecido en la normativa vigente, en concreto, en el capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) Nº 2073/2005, para ese determinado peligro y producto (criterios de seguridad alimentaria).
- Muestras con resultados insatisfactorios; muestras en las que se hayan detectado peligros que puedan suponer un riesgo para los consumidores para los que no haya establecidos criterios específicos en la normativa vigente (Ejemplo: Presencia de *Campylobacter* en carne de pollo o *E. coli* O 157: H7 en preparados cárnicos).

Las medidas a adoptar para garantizar el cumplimiento de la normativa dependerán del tipo de incumplimiento detectado, de si el muestreo realizado ha sido prospectivo o reglamentario y del resultado de la evaluación del riesgo.

Las medidas de actuación deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias. Con carácter general, las medidas a adoptar sobre el establecimiento serán propuesta de incoación de expediente y/o suspensión de actividad. Con carácter general las medidas adoptadas sobre los productos serán la generación de una alerta y/o la retirada del mercado de productos. Otras medidas adoptadas pueden

ser apercibimiento, (requerimiento de corrección de deficiencias), planificación de nueva visita de control y/o cualquier otra medida que determine la corrección del incumplimiento.

Para la CARM, de las 564 muestras realizadas, 4 han resultado no conformes (0,7%). De las 4 muestras no conformes, 2 de ellas, en carne picada han resultado positivas a Salmonella, siendo en este alimento relativamente frecuente su aparición.

La naturaleza del control es decisión de las CCAA, respetando la legislación vigente específica al respecto. Se trata de un programa de control muy extenso y variado, por la elevada cantidad de agentes a controlar y por tratarse de un grupo muy amplio de organismos muy diferentes entre sí.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

31. MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA POR ÁREAS DE SALUD AÑOS 2010-2011 (tabla 31).

El sector de los mataderos en nuestra Región destaca por su elevada contribución en la producción de carnes. Así mismo, nuestros mataderos se caracterizan por la diversidad en relación a las distintas especies sacrificadas y volumen de producción, destacando los establecimientos de mayor producción por su elevada tecnología.

La inspección veterinaria está considerada como un elemento prioritario dentro del ordenamiento de los recursos sanitarios referidos a los Controles Oficiales en el aseguramiento de la salubridad de los alimentos.

La exigencia en la consecución de un elevado nivel sanitario de los animales de producción con destino al consumo humano, la actualización de los sistemas de inspección veterinaria en matadero, junto con el avance y desarrollo de los sistemas de autocontrol en este sector, consigue el establecimiento de un conjunto de medidas que garantizan la higiene y salubridad de las carnes producidas en los mataderos.

La inspección en mataderos por su importancia y repercusión en la salud de la población y a diferencia de otras actividades alimentarias, viene expresamente regulada en la normativa comunitaria y nacional, determinando las actuaciones y controles a realizar por la inspección en cada una de las fases de carnación, requiriéndose en todas ellas la constante presencia de la inspección veterinaria.

Por la actividad inspectora desarrollada en este sector de mataderos, se alcanza la base para el control sanitario de los animales y fundamentalmente de la producción de carne destinada al consumo humano.

El dato general para España de número de mataderos durante el año 2011 es de aproximadamente 700 mataderos¹⁰⁶.

Para la Región de Murcia, el número de mataderos durante el año 2011 es de 22 (3,14%), inferior al de la Comunidad Valenciana, que dispone para el mismo año de 66 mataderos (9,4%). En nuestra Región predominan los mataderos de ovino y caprino (13/37), seguidos de porcino (11/31) al igual que en la Comunidad Valenciana. En la Comunidad Valenciana durante el año 2011, cesaron su actividad 5 mataderos de abasto frente a ningún matadero cerrado en la CARM durante al año 2011 respecto al año 2010. El número de veterinarios oficiales en matadero en la Comunidad Valenciana es de 71 VX a tiempo completo y 41 VX a tiempo parcial. Es superior a los veterinarios de matadero en la CARM, debido a que el número de mataderos para la Comunidad Valenciana es el triple que para la CARM.

32. VOLUMEN DE SACRIFICIO EN MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 32).

Para el año 2011, en la distribución de la producción cárnica en nuestro país destaca especialmente Cataluña, fundamentalmente en porcino, que abarca la tercera parte de la producción nacional con 1,92 millones de toneladas. Le sigue en importancia Castilla y León con 770.183 toneladas. Cabe destacar también el caso de Andalucía, con un incremento en la carne fresca obtenida desde sus mataderos del 10,7% en 2011, también con un importante papel dentro de la producción avícola nacional. Y es que Andalucía y Cataluña agrupan el 45% del total de carnes de aves producidas en España, 1,38 millones de toneladas. La producción sigue reduciéndose en algunas regiones, especialmente en las insulares como Islas Canarias (-7,6%) e Islas Baleares (-6,9%) ante el cierre y los problemas de financiación para algunos de los mataderos. También se registra una caída en las regiones de la cordillera cantábrica (Asturias -2% y Cantabria -5,4%) o en otras que cuentan con una gran población a la que abastecer (Comunidad de Madrid -7%).

En la CARM, el volumen de sacrificio de la especie bovino se incrementó considerablemente en el año 2011 respecto al año 2010, como consecuencia de la exportación de animales bovinos fuera de Murcia. Es una realidad que Murcia exporta gran cantidad de la carne producida y que no nos comemos ni una quinta parte de lo que producimos en la RM.

La tendencia de los últimos años en el volumen de sacrificio ha sido ascendente pero se observa algunas excepciones que se han producido en el año 2011 respecto al año 2010 en la CARM. Se observa una disminución muy grande en el número de gallinas y aumento de los pollos comerciales (broilers) lógico porque es proteína barata. El volumen de ovino y caprino se presenta normal con tendencia ascendente, fundamentalmente debido al aumento del sacrificio en ovino desvieje (animales llevados a sacrificio tras acabar su vida productiva porque hay una empresa en la CARM que los exporta).

En los pavos (carne muy magra) ha habido un aumento muy grande (casi del 50%) no sabemos porque, un motivo podría ser debido a la puesta en marcha de la estrategia NAOS (control de obesidad).

Se observa un aumento del sacrificio de equinos. Los equinos no son animales de producción de carne pero se está observando que se está destinando a una mayor producción de carne por producirse una disminución en el hábito de estos animales, utilizados normalmente como animales de compañía y ocio. Una explicación posible es que la carne de équido es barata.

Se observa un aumento muy significativo de avestruces del año 2011 respecto al año 2010, no sabemos por qué, ya que la carne de avestruz es una carne cara, posiblemente pueda ser carne para destino fuera de la CARM.

Comparando los datos de las memorias del Plan Anual de Acción 2011 del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana con la memoria de la CARM, se observa que en la Comunidad Valenciana se ha sacrificado un mayor número de canales para las especies bovino (82.306/64.266), equino (7.863/322), aves (101.124.748), conejos (3.481.364/498.945). Sin embargo en la CARM se observa que se han sacrificado un mayor número de canales para las especies de porcino (3.017.450/1.470.718), ovino-caprino(933.507/726.006) y avestruces (2.400/48).

Los mataderos de la Comunidad Valenciana, han realizado un número mucho más elevado de sacrificios de animales respecto a la CARM durante el año 2011, por lo que los mataderos de la Comunidad Valenciana realizan una actividad considerablemente mayor que la registrada en los mataderos de la CARM (106.893.053/17.018.678). En ambas CCAA los animales que más se sacrifica con respecto a los demás son las aves que representan el 94, 6% (101.124.748) del volumen de sacrificio para la Comunidad Valenciana y el 73,4% del volumen de sacrificio para la CARM.

33. DECOMISOS REALIZADOS EN MATADEROS Y CLASIFICADOS POR ESPECIES EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 33).

En la especie del porcino los datos son muy similares en ambos años porque el origen de las especies es similar.

En cambio para la especie del ovino puede ser muy distinto el origen. Hay años que la producción de ovino en la RM desciende considerablemente y entonces se importan ovinos de fuera de la RM. En el año 2010, hubo más especie de ovino de importación del que se producía en la RM y esa es la explicación. Los demás datos son muy parecidos.

En ovino y caprino hay una rareza, se observa una disminución muy marcada en el año 2011 respecto al año 2010 y es debido a que en el dato del año 2011 no se recogen los decomisos de animales de desvieje porque los animales de desvieje no van destinados al consumo humano y en el año 2010, en ese dato si se han contabilizado también los decomisos de animales de desvieje (no se hizo una previsión para el año 2010).

Los decomisos totales de bovino se mantienen constantes. Es significativo que, con más animales de bovino sacrificados para el año 2011 haya menos decomisos de hígados y pulmones para el año 2011 respecto al año 2010. Los hígados de bovino generalmente se decomisan mayoritariamente por *Fasciola* y en menor proporción por *Dicrocoelium* y/o abscesos (colecciones purulentas delimitadas, muchas de ellas producidas por onfaloflevitis que es una inflamación del ombligo). Con lo que el motivo puede ser, debido a que se ha producido una disminución significativa de la fasciolosis hepática en el año 2011 respecto al año 2010. Los motivos de esta disminución pueden ser porque se hayan sacrificado más animales de esta especie de menos cebo natural (es decir, animales de menos pasto) y más animales de cebadero de pienso o también porque se haya producido un aumento de los tratamientos antiparasitarios por parte del ganadero.

En porcino, se observa que hay un mayor aprovechamiento del animal en el año 2011 respecto al año 2010 de los despojos (los despojos de cerdo generalmente suelen ir destinados a consumo animal). Otra razón en porcinos para el aumento de los decomisos totales en el año 2011 respecto al año 2010, puede ser que se hay producido una ligera pérdida de la calidad sanitaria (con la crisis los tratamientos de base, es decir, las pautas vacúnales no son tan estrictas). Sin embargo se ve un aumento en el aprovechamiento de subproductos (hígados, pulmones), es decir, aunque el animal tiene calidad sanitaria más baja, se aprovechan más sus partes. También disminuyen los decomisos parciales por un mayor aprovechamiento.

En equinos ha aumentado el porcentaje de decomisos totales respecto al año 2010 y el número de decomisos parciales esta equiparado para ambos años. Un motivo puede ser que al meter animales no destinados originalmente a la carne de consumo humano, tienen peor calidad alimentaria desde el punto de vista sanitario.

En el resto de especies; pollos, gallinas, pavos y conejos, los decomisos totales se mantienen estables en ambos años.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

34. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN CARNICA (KILOS DE CARNE PRODUCIDOS) EN ESPAÑA AÑOS 2010 Y 2011 (tabla 34).

Durante el año 2011, la producción de carne en los mataderos españoles se incrementó en cerca de un 2,8% hasta alcanzar los 5,69 millones de toneladas, acercándose bastante a los niveles alcanzados en el año 2008, año en que comenzó el ciclo de dificultades económicas y financieras que está atravesando actualmente la economía española. En apenas dos años la producción total ha crecido en un 5,9% y en buena parte, este incremento se ha debido a una subida de las exportaciones, por cuanto, el consumo interno está estancado.

La producción de carne de porcino protagoniza el 61% del total de carne fresca producida en los mataderos españoles, ganando más protagonismo año tras año, ya que en dos años ha crecido un 5,7% y 2011 ha sido un año récord. Si se suma la categoría de carnes de aves tenemos ya el 85% del total de carnes producidas en nuestro país. La subida de su demanda y su utilización en un mayor número de elaborados cárnicos ha hecho que crezca la producción, además de las exportaciones.

Cabe reseñar que todas las categorías han crecido en cuanto a la cantidad producida a excepción del caprino, pese a que registra niveles superiores a los de hace dos años. También destaca la subida de la producción de carne de caballo aunque es una categoría que es muy poco significativa para el conjunto de la producción nacional.

El consumo de carnes frescas y elaborados cárnicos se cifró en el año 2011, en 2.41 millones de toneladas, un 0,6% inferior a 2010. El valor de las compras se mantuvo estable en 15.516 millones de euros, cifra que supone el 22,3% del gasto total en alimentación realizado en los hogares españoles, según los datos del Panel de Consumo Alimentario que elabora el MAGRAMA.

El consumo per cápita de carnes y productos cárnicos fue de 52,65 kg/persona/año. Cabe destacar que en el año 2011, se ha frenado la pérdida de valor de las ventas de carnes y productos cárnicos dentro de los hogares españoles ya que si entre el año 2009 y año 2010 se redujo en un 2%, en el año 2011, el valor de las ventas solo se ha visto reducido en un 0,1%.

Los españoles compraron en el año 2011, 1,77 millones de toneladas de carne fresca, fundamentalmente pollo (37,6%) y cerdo (27,8%). Precisamente la carne de pollo ha ampliado su relevancia dentro de la cesta de la compra, al haber crecido su demanda en un 0,2% dentro de la categoría de carnes frescas.

Cabe destacar la importancia que tiene la venta de productos frescos en nuestro país y más aún si se compara con otros países. Según una presentación realizada por Roberto Butragueño de Nielsen en el Congreso Aecoc de Productos Cárnicos del año 2012, España es el país donde mayor cantidad de alimentos frescos se venden en toda la Unión Europea.

Destacó asimismo durante el pasado año la tendencia al crecimiento en el consumo de carne de pollo y de otras aves, el pavo especialmente, mientras que la de vacuno y ovino/caprino se está reduciendo, debido fundamentalmente a sus precios más elevados.

En cuanto a los productos transformados, se estima que en el año 2011 el consumo de estos productos se mantuvo en 560.439 toneladas, un 0,2% menos que en el año 2010, y su valor se redujo en un 1,1% hasta los 4.675 millones de euros.

Un año más, destaca el crecimiento de la categoría de carne congelada con un consumo que ha subido un 14,2% en cantidad (80.232 t) y un 10,4% en valor (399 millones de euros), pese a lo cual aún son poco significativas para el conjunto del sector cárnico.

En cuanto al lugar de compra, mayoritariamente se realiza en los supermercados (45%) y en las tiendas tradicionales y las carnicerías con cerca del 34%. El estancamiento del consumo interno, tanto de carne como de productos cárnicos, como hemos visto anteriormente, ha motivado que buena parte de las industrias cárnicas españolas hayan encontrado en la exportación la vía no solo para continuar con su actividad sino para ampliar sus mercados.

Muchas de estas empresas además han tenido que llevar a cabo modificaciones en sus instalaciones y se han tenido que adaptar a las diversas certificaciones exigidas (ISO, BRC, IFR, etc.) con el fin de poder acceder a estos nuevos mercados.

Por otro lado, también hay que reseñar el proceso de profesionalización que a lo largo de los últimos años han vivido los departamentos de comercio exterior de las empresas cárnicas al igual que la apuesta por la promoción exterior. Estas cifras suponen una tasa de cobertura del 269% y una balanza positiva en casi 2.400 millones de euros.

Durante el año 2011 las ventas del sector cárnico fuera de nuestras fronteras crecieron en un 18,1% mientras que las importaciones subieron a un ritmo inferior (5,7%).

Del año 2011, cabe destacar la fuerte subida de las exportaciones de carne de cerdo, tanto congelada como fresca, situándose en 2.086 millones de euros, un 21,9% más, y en prácticamente un millón de toneladas, un 14,5% más.

Esta partida, supone más de la mitad tanto del valor de las exportaciones como de la cantidad exportada. Más lejos estarían las ventas de elaborados cárnicos (embutidos, tanto curados como cocidos, entre otros) que también vieron en el año 2011 incrementado su valor económico un 31,6%, (llegando hasta los 405 millones de euros). En algunas Comunidades Autónomas, cuentan incluso con oficinas de exportación propias.

El sector cárnico español tiene una balanza comercial muy positiva, con unas exportaciones cifradas en 3.815 millones de euros frente a unas importaciones por un valor de 1.416 millones, según los datos del Instituto de Comercio Exterior (ICE).

En lo referente al destino de las exportaciones españolas, Francia, con casi 1.000 millones de euros, es el principal país comprador de carne y productos cárnicos españoles, habiendo crecido el valor de las ventas en este país en 8,1%, seguido de lejos por Portugal, con 532 millones de euros, donde ha habido una reducción en el valor de las ventas del 5% respecto al año 2010.

Fuera de la Unión Europea, Rusia es el principal comprador de carne española fundamentalmente porcino debido a las dificultades vividas por Alemania con los casos de dioxinas del año 2011 y el cierre

del mercado de algunos de los principales exportadores de porcino a Rusia, como es el caso de Brasil. Las ventas a Rusia se cifran en 257 millones de euros, un 68% más.

En el comportamiento de las exportaciones españolas a terceros países durante el año 2011, cabe destacar también el papel importante que está cogiendo el mercado asiático y especialmente, China, donde en el año 2011 se exportaron mercancías por un valor de 95,9 millones de euros.

Más relevante es aún si se suman las que entran por Hong-Kong, 183,6 millones de euros entre los dos destinos, un 127% más.

35. COMPOSICIÓN DE LA PRODUCCIÓN CARNICA EN KILOS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS EN EL AÑO 2011 (tabla 35).

Los datos expuestos, nos muestran un panorama optimista para el desarrollo de la industria cárnica española, especialmente en el comercio exterior. Sin embargo, para el correcto desarrollo del sector habrá que ver en el futuro cómo pueden afectar a los siguientes factores:

- La volatilidad de los precios de las materias primas debido a la irrupción de los intereses financieros en los mercados de cereales.
- Los cambios en el comportamiento del consumo ante la crisis económica. Se ha reducido el consumo de productos cárnicos de alta gama y frente a esto han surgido otros más ajustados a valores concretos (1 euro) que en muchos casos están siendo promocionados por las propias empresas. Esto frena la innovación y la diferenciación del resto.
- La política comercial que aplican las cadenas de distribución que pasa por un incremento de los productos de marca blanca, la continua promoción de productos de bajo precio con la consecuente pérdida de clientes y la reducción de los márgenes comerciales respectivamente. Además están los posibles procesos de concentración en la distribución.
- La crisis y la situación financiera pueden motivar también posibles fusiones entre empresas o que el control de algunas medianas sea asumido por otras más grandes.
- La madurez del mercado comunitario y el mayor número de empresas dispuestas a exportar provoca una fuerte competencia que echa a la baja el precio de los productos exportados, dificultando, de cara al futuro, su recuperación y la valorización de los productos por sus cualidades. A este factor habría que añadir la fuerte competencia que desde los países en vías de crecimiento se registra en el ámbito del comercio internacional de carnes.

36. CONTROL DE PRODUCCIÓN DE CARNE DE RESES DE LIDIA EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (Tabla 36).

Al haber mayor crisis económica, los ayuntamientos han reducido el número de toros para festejos taurinos en el año 2011 respecto al año 2010 y consecuentemente hay menor cantidad de carne de lidia inspeccionada para dictaminar su aptitud para el consumo y en consecuencia menor número de inspecciones realizadas.

Los kgs de carne apta de reses de lidia es la carne utilizada para el consumo humano, es decir, la carne que se aprovecha de la canal una vez faenada (festejo) y procesado el animal. La carne de reses de lidia no apta son los Kgs de canales decomisadas por razones sanitarias.

El volumen de decomisos de carne de reses de lidia (kilos de carne no apta para el consumo) es elevado, con lo que además de a los decomisos sanitarios por enfermedad o tejido de riesgo (es decir, subproductos de las categorías 2 y 1, respectivamente), se añade que el mayor volumen de carne no apta se debe a decomisos parciales de las zonas hemorrágicas y sanguinolentas producidas por la faena de lidia, que corresponden a subproductos de categoría 3, es decir, de menor riesgo que el 2 y 1, retirándose del consumo humano por razones comerciales y no sanitarias.

La carne de lidia es una carne económica ya que es una carne fatigada y el verdadero valor lo tiene cuando el animal está en el festejo. El consumo de carne de lidia tras el festejo ha de ser rápido (destino más específico).

Para comparar los datos reflejados en las memorias anuales de la CARM durante el año 2011 respecto a la Comunidad Valenciana y solo se aporta como dato comparable el nº de canales inspeccionadas en salas de tratamiento en carnes de reses de Lidia, que es de 879 (de las que 555 procedían de la Comunidad Valenciana y 324 de otras Comunidades Autónomas) frente a las 484 de la CARM, por lo que al haber un número considerablemente mayor de reses inspeccionadas, se habrá producido un mayor volumen de carne apta y mayor número de festejos, parece lógico por ser la Comunidad Valenciana más extensa que la CARM.

El SSayZ de la CARM diferencia en su memoria, tipos de canales (toros, novillos, becerros, rejonos, vaquillas) y detalla el número de plazas de toros fijas y autorizadas inspeccionadas así como kg de carne apta y no acta. Sin embargo la Comunidad Valenciana aporta otros datos como número de reses de lidia sometidos a control analítico (321). Durante el año 2011, no ha habido decomisos por zoonosis de carne de reses de lidia en la Comunidad Valenciana, datos que no se reflejan en la CARM.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

37. CONTROL DE BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA 2010 y 2011 (tabla 37).

La Comisión Europea es responsable de garantizar la aplicación y el cumplimiento adecuado de la legislación comunitaria en el ámbito de la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar de los animales y en materia fitosanitaria. En su calidad de Servicio de la Comisión, la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV/FVO), desempeña un papel importante en el cumplimiento de dicha tarea, llevando a cabo en la Unión Europea, unas visitas de inspección con el fin de evaluar los sistemas de Control Oficial y verificar que se está cumpliendo la legislación comunitaria.

Las funciones de control de la OAV se atienen a los principios de independencia, transparencia y excelencia. La OAV planifica en España una serie de visitas al año, a distintas Comunidades Autónomas y con distintos objetivos según la misión. En cada misión hay varios departamentos o administraciones públicas implicadas y dependiendo de la misión, la competencia recae más sobre una unidad u otra.

Las misiones implican a diferentes Autoridades Competentes en el ámbito nacional, entre las que se encuentran:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).
- Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI).
- Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMSP).
- Comunidades Autónomas (CCAA).
- Administraciones Locales.

Los principios generales de la legislación alimentaria, se encuentran recogidos en el Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, en el que se contempla lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, teniendo en cuenta la salud y el bienestar de los animales. De hecho, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, desde su creación, viene considerando los dictámenes de la Comisión Técnica sobre salud y bienestar de los animales, al actualizar la legislación alimentaria europea.

Podemos decir que la protección de los animales, comienza en la granja y debe continuarse durante el transporte y sacrificio, enlazando eslabones en esta “cadena del bienestar animal”. Cuando el Reglamento (CE) Nº 1/2005 del Consejo, se refiere a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas, incluye a los mataderos como lugar de destino y descarga de los animales, haciendo extensivas al operador (titular del establecimiento) algunas obligaciones relativas al bienestar animal (bienestar físico del animal en el momento del sacrificio durante los procedimientos de aturdimiento e insensibilización antes del sacrificio).

Todas las operaciones relacionadas con el sacrificio en los mataderos, comportan situaciones que pueden comprometer el bienestar de los animales. Las condiciones del transporte, determinantes de su estado en la llegada al establecimiento, las operaciones de descarga y estabulación y operaciones conexas al sacrificio, pueden provocarles situaciones estresantes, de dolor, angustia, miedo u otras formas de sufrimiento, incluso en las mejores condiciones técnicas posibles. Por ello, los operadores económicos de mataderos o cualquier persona implicada en estas actividades, deben adoptar las medidas necesarias para evitarlas o reducir al mínimo su impacto sobre los animales.

Desde la adopción de la Directiva 93/119/CE, relativa a la protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto nº 54/1995, se ha modificado el panorama legal alimentario aplicable a los mataderos, siendo necesarios procedimientos de autorización previa de estos establecimientos, previstos en los Reglamentos Nº 852/2004 y Nº 853/2004, para verificar los requisitos de higiene que incluyen requisitos relativos al bienestar animal así como Controles Oficiales para garantizar la verificación el cumplimiento de la legislación en materia de bienestar animal.

Por tanto, los operadores de mataderos tendrán en cuenta las condiciones y requisitos establecidos en la legislación comunitaria y nacional, en materia de bienestar animal, al diseñar, construir y equipar los establecimientos, al desarrollar el proceso de sacrificio o matanza, al formar a sus operarios, verificando la preparación y destreza en el manejo de los animales, al admitir los animales en sus locales, para su sacrificio, al elaborar y aplicar sus procedimientos.

El “Programa de control del bienestar animal en mataderos”, tiene el objetivo de garantizar que se efectúen los Controles Oficiales con el fin de que se cumplan los requisitos estructurales y operacionales que establece la normativa en materia de bienestar animal.

Este programa contempla actividades establecidas expresamente para realizar los controles programados y no las actividades realizadas diariamente por los inspectores veterinarios de salud pública del SSAyZ en mataderos como consecuencia de su presencia en los mataderos durante todo el proceso de inspección, ante mortem y postmortem.

El SSAyZ efectúa los Controles Oficiales con regularidad, de acuerdo con procedimientos documentados basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada para verificar el cumplimiento de la normativa específica en materia de bienestar animal y en cada momento, toma las decisiones y realiza las actuaciones correspondientes, destinadas a hacer cumplir las normas.

En el control del bienestar animal en mataderos, a diferencia de los controles efectuados para verificar las condiciones de higiene de los establecimientos, el punto de control no se refiere a la fase de la cadena alimentaria donde el establecimiento desarrolla su actividad, dentro de un sector, sino a la fase o etapa de la “cadena del bienestar animal”, que describe el momento y las circunstancias que rodean a los animales en la granja, durante el transporte o en el momento de su sacrificio o matanza.

Para el SSAyZ de la DGSP dependiente de la Consejería de Sanidad y Política Social, el punto de control se realizará en mataderos (fase otros), dentro del sector 1 (carne y derivados).

Los veterinarios de salud pública del SSAyZ realizan el control de las condiciones relativas al sacrificio o matanza de los animales, basado en la realización de inspecciones y auditorías en el matadero,

atendiendo a criterios de tipo estructural como son; requisitos técnicos de locales, instalaciones de descarga, estabulación y aturdimiento, así como el mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles, relacionados con el bienestar de los animales y sus sistemas de verificación y a criterios de tipo operacional como son; el manejo en la descarga, traslado de los animales y estabulación, verificar el estado de los animales a su llegada al matadero respecto a las condiciones de bienestar animal y su manipulación en los procedimientos de descarga, condiciones del aturdimiento, sacrificio o matanza y sangrado de los animales, formación de los operarios, verificando la preparación y destreza en el manejo de los animales.

Se considerarán incumplimientos de los mataderos, las no conformidades de la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre el bienestar animal en matadero y cuando se producen, los veterinarios de salud pública del SSAYZ adoptan las medidas correspondientes, dirigidas a hacer cumplir la normativa relativa al bienestar de los animales.

Las medidas que pueden adoptar los veterinarios de salud pública del SSAYZ sobre el matadero en el que llevan a cabo el control son:

La propuesta de apertura de expediente aplicable en incumplimientos estructurales u operacionales detectados en visitas de inspección y/o auditorías, suspensión de actividad tanto temporal como permanente aplicable en incumplimientos estructurales u operacionales detectados en visitas de inspección y/o auditorías, apercibimiento con requerimiento de corrección de deficiencias y/o prohibición de comercialización.

Si como consecuencia de los controles efectuados o de las inspecciones ante mortem y post mortem, se ponen de manifiesto incumplimientos en otras etapas anteriores, se comunicarán al servicio de ganadería de la Comunidad Autónoma correspondiente al origen de los animales. En cualquier caso, si hubiese que informar a las autoridades de otros Estados Miembros o países terceros, se utilizarán los procedimientos correspondientes de comunicación, establecidos en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.

En el sector de carne y derivados, se produjo la circunstancia de que para la RM, al final del año 2010, se tuvo una visita de auditoría realizada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria DGSANCO para la evaluación de los Controles Oficiales y pusieron no conformidades a actuaciones en el ámbito de la comercialización de las carnes y se tuvo que hacer un programa específico para las industrias carnicas con lo cual, ese es el motivo de que en el año 2011 se incrementasen notablemente el nº de inspecciones respecto al año 2010.

Como consecuencia de la auditoría de la FVO, a finales del año 2010 en la Región de Murcia, una de las no conformidades más importante que incluyeron en el informe de la auditoría realizada fue en el control del bienestar animal en mataderos, de ahí que observemos un incremento en el número de deficiencias encontradas en el año 2011 respecto al año 2010, puesto que se realizaron un mayor número de visitas con respecto a 2010 (44/66), con lo que es lógico que se detectasen mayor número de deficiencias.

Ante la petición de los Servicios de la Comisión Europea de la adopción de medidas urgentes para subsanar los incumplimientos detectados en las auditorías realizadas por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DGSANCO para la evaluación de los Controles Oficiales relativos al sacrificio y al

procesado de carne fresca, las Autoridades Españolas han diseñado el Plan Estratégico de Mataderos (PEM) en el que todos los mataderos de España serán evaluados de acuerdo a los requisitos (CE) Nº 852/2004 y Nº 853/2004 y a la normativa aplicable al bienestar animal en matadero. Posteriormente se hará un seguimiento de los incumplimientos detectados en la evaluación en el plazo acordado de subsanación y una supervisión de los servicios veterinarios oficiales para evaluar su actividad. Estas actividades se han estructurado en tres fases sucesivas, cada una de ellas con un plazo de cumplimiento. Los informes individualizados de cada una de las etapas serán remitidas a la Comisión en el plazo correspondiente a cada fase.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

38. CONTROLES CONFORME AL PLAN DE VIGILANCIA PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS EN ANIMALES VIVOS Y SUS PRODUCTOS. RESUMEN DE TOMA DE MUESTRAS POR GRUPOS DE SUSTANCIAS A INVESTIGAR (tabla 38).

Existen numerosas sustancias que, ya sean administradas a los animales con un fin concreto terapéutico o fraudulento (Ejemplo: Medicamentos veterinarios, sustancias anabolizantes...) o sean ingeridas de modo involuntario por los animales (Ejemplo: Micotoxinas, metales pesados, plaguicidas...), tienen como consecuencia la aparición de residuos en los productos de origen animal, y cuya ingestión puede suponer un riesgo para la salud pública, por lo que es necesario su control exhaustivo.

Los residuos objeto de estudio en este programa, vienen establecidos en el Real Decreto nº 1749/98, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, y se clasifican en varios grupos:

Grupo A: Sustancias con efecto anabolizante y sustancias no autorizadas: Estilbenos y derivados, antitiroideos, esteroides, resorcylic, acid lactones, ßagonistas y medicamentos veterinarios prohibidos.

Grupo B: Medicamentos veterinarios y contaminantes: Sustancias antibacterianas, otros med. veterinarios y contaminantes medioambientales (organoclorados, organofosforados, elementos químicos, micotoxinas, colorantes y otros).

En la normativa que regula la ejecución de este programa de control, se indican el tipo de productos animales en los que se va a estudiar cada grupo de sustancias: Carne de animales de abasto, carne de aves de corral, animales de acuicultura, carne de conejo y caza, leche, huevos y miel y se establecen las frecuencias de muestreo para cada grupo.

Numerosas sustancias incluidas en este programa que pueden suponer un riesgo para la salud pública ya han sido incluidas en otros programas del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, como por ejemplo las micotoxinas, los plaguicidas, los contaminantes ambientales y las sustancias prohibidas.

Cuando estas sustancias son ingeridas por los animales, dan lugar a la aparición de residuos en los productos de origen animal, y son por lo tanto objeto de estudio en este programa sobre residuos de sustancias en los productos de origen animal. Sin embargo este hecho pone de evidencia que existe solapamiento entre los distintos programas, y que la normativa europea actual obliga a investigar una misma sustancia en la misma matriz, en varios programas al mismo tiempo.

El objetivo del “Programa de control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal” es garantizar que se efectúan Controles Oficiales con los fines de que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten residuos de determinadas sustancias no autorizadas en la normativa vigente y que los productos alimenticios puestos en el mercado no presenten residuos de determinadas sustancias autorizadas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

De acuerdo con lo establecido en la normativa aplicable en este programa, el control se realiza en el matadero, en establecimientos envasadores de miel, en establecimientos envasadores de huevos, en piscifactorías y excepcionalmente en comercio minorista. Por tanto, las actividades de Control Oficial del presente programa se realizan en las siguientes fases; elaborador y/o envasador (E), minorista (M) (Excepcionalmente), Otros (O) y en los sectores; 1. Carne y derivados. 2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados. 3. Huevos y derivados. 4. Leche y derivados. 8. Edulcorantes y derivados, miel y productos relacionados con su extracción.

Dentro de la toma de muestras del plan dirigido para el cumplimiento de este programa, se realizaron para el año 2011 en la CARM, un total de 2.694 muestras y únicamente siete de ellas no han resultado conformes a la legislación vigente, es decir, han superado los límites máximos de residuos establecidos. Uno de los motivos más frecuentes, suele ser el uso irregular de los medicamentos no respetando los periodos de espera del medicamento.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

39. INVESTIGACIÓN DE ZONOSIS EN MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 39).

Es importante hacer especial mención al control efectuado en matadero frente a enfermedades zoonóticas como es el caso de tuberculosis, brucelosis, hidatidosis, cisticercosis y triquinosis. También es conveniente destacar el control realizado sobre la carne de caza, la carne de lidia y los porcinos sacrificados para consumo familiar en relación con las zoonosis y los agentes zoonóticos. La detección de zoonosis en mataderos, salas de tratamiento de caza y matanzas domiciliarias no se considera incumplimiento de la normativa sino un hallazgo fruto de las labores de vigilancia.

Por ello, los programas de control pertenecientes a este Plan no reflejan las tareas realizadas por los veterinarios oficiales de estos establecimientos en su actividad diaria, sino sólo los controles realizados específicamente para el cumplimiento de un programa concreto. Aspectos relativos a vigilancia de zoonosis se recogen anualmente a nivel europeo en el “Informe de fuentes y tendencias de zoonosis, agentes zoonóticos y resistencia antimicrobiana”.

En función de las características epidemiológicas de esta Región, se investigan actualmente agentes zoonóticos patógenos de especial riesgo no sujetos a normativa específica en los programas:

“Programa específico de detección y vigilancia de las tuberculosis animales de carácter zoonótico (tuberculosis bovina y ovina/caprina)” y “Programa de investigación de las especies de brucelas de interés zoonótico en alimentos y/o establecimientos de riesgo”.

El número de muestras programado puede sufrir variaciones y/o adaptaciones debido a la adhesión a nuevos programas de vigilancia, el cese, aplazamiento o retirada de alguno de los ya concertados y por actuaciones de seguimiento y control en situaciones de riesgo.

El volumen de muestreo propuesto para cada patógeno, se ha establecido en función de las características productivas de las industrias productoras de alimentos de esta Comunidad Autónoma, y/o en los datos que solicita el Ministerio para los diferentes programas nacionales de control y seguimiento de los patógenos alimentarios.

Este número, puede sufrir modificaciones al cambiar las condiciones citadas, por lo que, en caso necesario, se realizarán los correspondientes ajustes anuales.

Como continuación del “Programa de vigilancia de las tuberculosis en animales de abasto con especial referencia a la tuberculosis bovina” que se ha venido realizando desde el año 2003 en este Servicio, se realiza un programa de muestreo selectivo de lesiones para la confirmación diagnóstica de esta enfermedad dentro del “Programa específico de detección y vigilancia de las tuberculosis animales de carácter zoonótico con especial referencia a las tuberculosis bovina y caprina”.

Son objeto de toma de muestras los casos de tuberculosis bovina detectados en matadero indicando específicamente para incluir por la vía de urgencia, todos los casos que, a juicio del inspector presenten dudas razonables (lesionales y/o epidemiológicas) para su diagnóstico.

Las características generales del convenio de apoyo y de la toma de muestras (definición de caso, selección de muestra, notificaciones, documentos y envíos), se especifican de forma independiente como instrucciones.

La confirmación diagnóstica se realiza mediante una *Polymerasa Chain Reaction*, específica para el complejo del *Mycobacterium bovis* y se lleva a cabo por personal de laboratorio de la Cátedra de Microbiología del Departamento de Patología de la Facultad de Veterinaria.

Las muestras tomadas, salvo en aquellos casos en que las actuaciones a realizar requieran una confirmación urgente, serán almacenadas en congelación y se enviarán semanalmente a la Consejería donde, conjuntamente con el resto de patógenos que se diagnostiquen utilizando la PCR, se llevarán a la Facultad. Se excluyen por motivos de logística los periodos vacacionales en que no existe servicio diagnóstico.

Cuando se precise de una confirmación urgente, las muestras refrigeradas se remitirán en 24-36 horas a la facultad.

En la CARM, el número de casos de brucelosis se ha mantenido prácticamente estable desde el año 2005, lo mismo ha ocurrido en España donde la tasa de incidencia también ha disminuido algo, aunque la incidencia de la Región continua siendo algo superior.

Para ambos años, en la especie animal de bovino no se han encontrado animales afectados de hidatidosis, cisticercosis y brucelosis. Para el año 2011 se ha encontrado un caso de cenurosis, que se puede considerar un caso esporádico. El número de animales bovinos (bovino y bovino de lidia) afectados por tuberculosis se mantiene estable de un año frente a otro. Se observa una disminución considerable para el año 2011 en el número de animales afectados de fasciolosis respecto al año 2010. Los motivos de esta disminución pueden ser porque se hayan sacrificado más animales de esta especie de menos cebo natural (es decir, animales de menos pasto) y más animales de cebadero de pienso o también porque se haya producido un aumento de los tratamientos antiparasitarios por parte del ganadero.

Comparando los datos con la Comunidad Valenciana para el año 2011, se observa que hay un mayor número de animales de bovino afectados por tuberculosis (199), 7 casos de hidatidosis y 1 caso de cisticercosis y no se menciona la fasciolosis respecto a los datos de la CARM.

Para la especie animal de ovino/caprino en la CARM, destacar el gran incremento en el número de animales afectados por cisticercosis en el año 2011 respecto al año 2010 (6.356/2.768) y por tuberculosis (590/0). El motivo del incremento en el número de casos del año 2011 respecto al año 2010, se piensa que tiene que ver con el aprovechamiento de los animales encontrados positivos a tuberculosis en campañas de saneamiento. Las campañas de saneamiento son programas nacionales que existen para control y erradicación de determinadas enfermedades zoonóticas (antes de la crisis, se sacrificaban directamente, eliminándose del consumo y ahora si es posible, se aprovechan los animales).

Comparando los datos con la Comunidad Valenciana, para la especie ovino/caprino en el año 2011, se observa que solo distingue datos para la hidatidosis (animal < 1 año, animal > 1 año), brucelosis y otras epizootias, con un total de 14.917 afectados. Únicamente mencionar que para la hidatidosis en animal

> 1año, se ha producido menor número de animales afectados en la Comunidad Valenciana (83/123) que para la CARM.

No se han podido comparar los datos anteriormente mencionados para la RM con los datos para España en general por no aparecer éstos publicados en el Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015 ni en los programas específicos llevados a cabo por la AESAN.

40. VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (ETT)(tabla 40).

La investigación de agentes zoonóticos en alimentos tiene como objetivo valorar la seguridad de los alimentos producidos y comercializados y se integra dentro de los “Programas anuales de vigilancia, seguimiento y recolección de datos sobre zoonosis y agentes zoonóticos de la Comunidad Europea”.

Los datos son recogidos en los diferentes subprogramas de muestreo llevados a cabo en cada Comunidad Autónoma y sus resultados, se envían como informes anuales a la AESAN y de ahí a la UE.

Las condiciones generales de estos programas de vigilancia basados en la toma de muestras, obedecen a las indicaciones recogidas en la normativa de vigilancia sanitaria de otros agentes zoonóticos de especial riesgo:

- Reglamento Nº 999/2001, del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen determinadas disposiciones para la prevención, control y erradicación de determinadas Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET).
- RD nº 3454/2000, por el que se establece y regula el “Programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles”.
- Reglamento Nº 2075/2005, por el que se establecen normas específicas para los Controles Oficiales de la presencia de triquina en la carne.
- RD nº 640/2006, que regula determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias.
- RD nº 1940/2004 de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.

En el año 1996, se describió una nueva variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob (ECJ), que afecta a humanos, en la que se observó una gran similitud entre el agente responsable de esta enfermedad con el agente causante de la encefalopatía espongiforme bovina. A raíz de las investigaciones efectuadas, se relacionó esta enfermedad con el consumo de productos de origen animal (bovino, ovino y caprino) en los que estaban incluidos determinados materiales que pasaron a

denominarse Materiales Específicos de Riesgo (MER). Habida cuenta de la magnitud del riesgo que constituye para la salud humana, es conveniente adoptar normas específicas para su prevención, control y erradicación.

El control de MER, se lleva a cabo en mataderos en los que se realiza sacrificio de animales objeto del programa de vigilancia de EETs, salas de despiece autorizadas para retirada de columna vertebral en bovino y/o médula espinal en ovino y caprino (incluye las salas de tratamiento de reses de lidia) y carnicerías autorizadas para retirada de columna vertebral en bovino.

El control sobre la presencia de MER, se realiza mediante control físico, para comprobar:

- Que los MER se retiran correctamente mediante examen macroscópico.
- El aprovechamiento de la carne de la cabeza, en aquellos casos que se realice, comprobando que se garantiza que no hay contaminación cruzada de la carne por tejido nervioso central.
- En los casos que no sea obligatoria la extracción de la columna vertebral, la identificación con banda azul claramente visible colocada en el etiquetado de las canales o piezas de venta al por mayor de canales de bovino que contengan columna vertebral.

Se considerarán incumplimientos de la normativa en materia de MER, las no conformidades de la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto, de la salud pública, de la sanidad animal o del medio ambiente, lo que implica, la adopción de medidas por parte de la Autoridad Competente.

Las medidas a adoptar, para garantizar el cumplimiento de la normativa dependerán del tipo de incumplimiento detectado, de si el muestreo realizado ha sido prospectivo o reglamentario y del resultado de la evaluación del riesgo.

Las medidas de actuación deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias. Con carácter general, las medidas a adoptar sobre el establecimiento serán propuesta de incoación de expediente y/o suspensión de actividad. Con carácter general, las medidas adoptadas sobre los productos serán la generación de una alerta y/o la retirada del mercado de productos. Otras medidas adoptadas pueden ser apercibimiento (requerimiento de corrección de deficiencias), planificación de nueva visita de control y/o cualquier otra medida que determine la corrección del incumplimiento.

Cuando apareció la enfermedad, no se disponía de datos suficientes que permitiesen extraer conclusiones y se analizaban todos los animales mayores a 12 meses. Conforme se han ido obteniendo datos en años posteriores, se ha concluido que las canales de 12 meses de edad, no les ha dado tiempo a evolucionar y poner de manifiesto la EET, con lo que actualmente no se analizan especies de esa edad, por eso se ha ido incrementando la edad para la programación de las muestras.

Las ETT son un tipo de enfermedades transmisibles sin ser contagiosas. Las ETT se contagian por vía vertical (madre-hijo) o por vía alimentaria. El inconveniente de las ETT es su capacidad de transmitirse de una especie animal a otra y de ingerirse por vía alimentaria por parte de seres humanos y diferentes especies animales.

Hay un programa de control integral a nivel europeo de las EET regulado por el Reglamento N° 999/2011 y modificaciones. Ese programa tiene dos bases: La EEB (solo en especie bovino) y las EET que son enfermedades producidas por diferentes “cepas” de priones incluida la misma EEB y que desarrollan los pequeños rumiantes (ovino y caprino).

Por tanto una vez dichas las características diferenciales del programa europeo, hay dos programas, uno enfocado a la especie bovina (vacas y toros) y otro específico para ovejas y cabras.

Esta enfermedad tiene varias características especiales:

- Es mortal una vez que aparece.
- Depende del tiempo. Con lo que son los animales de mayor edad los que presentan mayor riesgo de padecer la enfermedad.
- Al ser el patógeno transmisible entre diferentes especies (animal y humana) y difícil de controlar a nivel integral, además de los controles de las poblaciones animales de riesgo destinadas al consumo humano, se realiza también un control de los residuos y tejidos de estos animales, en los cuales es factible la presencia de este prión u agente y esta ésta es la parte del programa que constituye la categorización de tejidos como MER (categoría 1 del Reglamento N° 1069/2009).

En función del programa europeo, todas las bovinas que vayan destinadas al consumo humano pertenecientes a la subpoblación de riesgo definida según programa europeo, son analizadas y para la población ovina/caprina se realiza el % del programa que presenta la AESAN en función de los recursos.

En población de ovino/caprino que se muestrea, corresponde a un % variable de los animales mayores a 18 meses destinados al consumo humano.

El número de muestras programadas es referido a las especies bovino y ovino/caprino. Hay un ligero aumento del número de muestras programadas en el año 2011 respecto al año 2010. Las programadas son mayores que las realizadas, porque solamente se realiza el porcentaje posible en función de los recursos económicos de la CA.

Se realiza en cumplimiento del programa para vacuno (EEB), animales sospechosos o partidas de animales no programados como subpoblación de riesgo o requeridas para exportación, a razón de la empresa exportadora.

Para el año 2010 de las 3.625 muestras realizadas, ha resultado 1 positivo en la RM (especie caprino), conllevando actuaciones directas para la seguridad alimentaria y para sanidad animal. Las actuaciones relativas a la seguridad alimentaria del SSAyZ que son las nuestras, están referidas a la retirada y destrucción del animal positivo, así como de los dos anteriores siendo 4 las canales decomisadas y sus pieles y despojos son tratados como MER. En el año 2011 no ha habido positivos.

Para el año 2011 en la Comunidad Valenciana, el número de animales bovinos, ovinos/caprinos sometidos a control y decomisos MER por grupo de edad han sido:

- Bovino ≤ 12 meses: 18.417 muestras.

- Bovino \geq 12 meses: 65.076 muestras.
- Ovino/caprino \leq 12 meses: 774.367 muestras.
- Ovino /caprino \geq 12 meses: 15.531 muestras.

El número de animales bovinos destinados al consumo humano sometidos a control analítico han sido 1.583 y el número de animales ovinos/caprinos destinados a consumo humano sometidos a control analítico para determinación de EET con edad $>$ de 18 meses, ha sido de 247, no obteniéndose ningún positivo frente al positivo obtenido para la CARM.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA, ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

41. VIGILANCIA Y CONTROL ANTIRRÁBICO EN LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010 y 2011 (tabla 41).

La rabia está mundialmente distribuida y aunque según la OMS escasean datos fiables sobre muchas partes del mundo, se calcula que aproximadamente 55.000 personas mueren cada año de rabia y el 95 % de estas muertes ocurren en África y Asia. La mayor parte estas muertes son causadas por mordeduras de perros infectados y se calcula que entre el 30 % y el 60% de las víctimas son niños menores de 15 años de edad.

España permanece libre de rabia en mamíferos terrestres desde 1978, excepto en las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla donde, debido a su cercanía con Marruecos, esporádicamente aparecen animales con la enfermedad.

En la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, durante este periodo ningún animal de las especies implicadas ha dado positivo a la enfermedad tras el periodo de revisión, es decir, ninguno de los animales implicados en las mordeduras estaba rabioso.

La vigilancia de los pacientes afectados por la mordedura de un animal, se realiza dentro del "Protocolo de prevención y control de la rabia", que es una enfermedad de declaración obligatoria internacional, generalmente mortal para el hombre pero susceptible de prevención mediante la vacunación. Tanto la rabia humana como la animal son enfermedades de declaración obligatoria.

Cuando un paciente es afectado por la mordedura de un animal, los médicos y personal de enfermería de las zonas de salud atienden y cuidan al paciente mediante tratamiento específico de las heridas y se aseguran que el paciente esté vacunado del tétanos y en caso de que no esté vacunado contra el tétanos, se le vacuna y ponen en marcha las medidas de prevención necesarias, tras valorar el riesgo

de rabia. Asimismo registran los datos del animal agresor en un formulario con la información aportada por el propio paciente o de los acompañantes del animal acerca de la localización del animal y circunstancias de la mordedura.

La zona de salud lo comunica urgentemente al Área de Salud quien comunica al ayuntamiento correspondiente los datos del estado del animal en el momento del ataque y trimestralmente, el Área de Salud notifica a la DGSP las mordeduras producidas para que valore periódicamente el riesgo de rabia en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

El estado del animal en el momento del ataque al paciente puede ser, poniendo como ejemplo a un perro, que es el animal mayormente implicado en las mordeduras:

- Que el perro esté sano y disponible para 14 días de observación (bajo vigilancia de un veterinario no oficial quien tras su revisión diaria durante dicho periodo emitirá un certificado oficial de que el animal no presenta signos de la enfermedad), en cuyo caso el paciente no recibe tratamiento, salvo si el animal manifiesta rabia, en cuyo caso se iniciará la aplicación de inmunoglobulina antirrábica y vacuna antirrábica de vacunas diploides humanas (HCDV) al afectado, para lo cual el Centro de Área se pondrá en contacto urgentemente con el Servicio de Epidemiología y Prevención.
- Que el perro esté rabioso o sospechoso de tener la enfermedad, en cuyo caso al paciente se le administra el tratamiento anterior (inmunoglobulina antirrábica y HDCV) y se procede de la misma forma o que se desconozca el estado del mismo porque el perro se escapó. Cuando el perro manifestase rabia debe ser sacrificado inmediatamente y sometido a prueba, para confirmar el diagnóstico, no se recomienda conservarlo en observación¹⁰⁷.

No se han podido comparar los datos con la Comunidad de Aragón ni con la Comunidad Valenciana, por no aparecer los datos desagregados por CCAA en el Informe Anual del PNCOCA ni programas específicos llevados a cabo por la AESAN, por acuerdo de la Comisión Institucional de la AESAN, como hemos comentado anteriormente. Tampoco aparecen de forma comparable en el Informe Anual 2011 de Aplicación (IAA2011) del Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón (PCCAA) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación (SSASAC), ni en la MPAA 2011 del PSA de la Comunidad Valenciana respectivamente, ni en otras fuentes afines.

42. EVALUACIÓN DEL CONTROL OFICIAL EN MATADEROS DE LA REGIÓN DE MURCIA AÑOS 2010-2011 (tabla 42).

Se produjo la circunstancia de que para la RM, al final del año 2010, se tuvo una visita de auditoría realizada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DGSANCO, para la evaluación de los Controles Oficiales y pusieron no conformidades a actuaciones en el ámbito de la comercialización de las carnes y se tuvo que hacer un programa específico para las industrias carnicas con lo cual ese es el motivo de que en el año 2011 se incrementasen notablemente el nº de inspecciones en el sector de carne y derivados respecto al año 2010.

Como consecuencia de la auditoría de la FVO a finales del año 2010 en la Región de Murcia, una de las no conformidades más importante que incluyeron en el informe de la auditoría realizada fue en el control del bienestar animal en mataderos, de ahí que observemos un incremento en el número de deficiencias encontradas en el año 2011 respecto al año 2010, puesto que se realizaron un mayor número de visitas con respecto al año 2010 (44/66), con lo que parece lógico que se detectasen mayor número de deficiencias.

Ante la petición de los Servicios de la Comisión Europea de la adopción de medidas urgentes para subsanar los incumplimientos detectados en las auditorías realizadas por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DC(SANCO) para la evaluación de los Controles Oficiales relativos al sacrificio y al procesado de carne fresca, las Autoridades Españolas han diseñado el Plan Estratégico de Mataderos (PEM), en el que todos los mataderos de España serán evaluados de acuerdo a los requisitos de los Reglamentos (CE) Nº 852/2004 y Nº 853/2004 y a la normativa aplicable al bienestar animal en matadero. Posteriormente, se hará un seguimiento de los incumplimientos detectados en la evaluación del plazo acordado de subsanación y una supervisión de los servicios veterinarios oficiales para evaluar su actividad. Estas actividades se han estructurado en tres fases sucesivas, cada una de ellas con un plazo de cumplimiento. Los informes individualizados de cada una de las etapas se remiten a la Comisión en el plazo correspondiente a cada fase.

No ha variado el número de mataderos en funcionamiento en la RM y se han inspeccionado el 100%.

No se ha evaluado al 100% de los mataderos sino al 54% de los mataderos. El procedimiento de evaluación se empezó a hacer en el año 2011 como consecuencia de la visita de la FVO a los servicios de matadero de la RM.

43, 44, 45 y 46. ASPECTOS NO CONFORMES Y NO CONFORMIDADES DETECTADAS EN LA SUPERVISIÓN DE MATADEROS DE ESPECIES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y CONEJOS (DISTINTAS A PEQUEÑOS RUMIANTES Y EQUINOS), EN LAS CCAA DE MURCIA, ARAGÓN Y VALENCIA EN EL AÑO 2011 (tablas 43, 44, 45 y 46).

Mostramos los resultados obtenidos en la segunda fase del “Plan estratégico de bienestar animal en mataderos (PEBA)”, que ha consistido en la supervisión de las actividades de los Servicios Veterinarios Oficiales (SVO) en base a lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, para verificar la eficacia de los Controles Oficiales y que se realizan de conformidad con la Directiva 93/119/CE, de forma global. La supervisión de los SVO de los mataderos se ha realizado teniendo en cuenta las líneas directrices contenidas en la introducción de la Sección III del PNCOCA.

Se puede decir que las medidas adoptadas para solucionar estas no conformidades detectadas han sido muy variadas y en muchos casos específicas, dependiendo de la Comunidad Autónoma (CA) de aplicación.

No obstante, y a modo de resumen, las CCAA han llevado a cabo durante el año 2012, para subsanar los aspectos no conformes y no conformidades de sus SVO, detectadas en el año 2011, las siguientes medidas:

-
- En materia de formación:
 - Integrar los procedimientos del Control Oficial en mataderos dentro del plan de formación.
 - Programar actividades de formación del personal, incluido el personal de reciente incorporación.
 - Mejorar la formación mediante la realización de sesiones técnicas para consensuar criterios y actuaciones, según problemas detectados.
 - En materia de procedimientos documentados:
 - Aprobar nuevas instrucciones técnicas de inspección cuando sea necesario y distribuir a los inspectores veterinarios oficiales que realizan el Control Oficial en mataderos.
 - Modificar las preguntas de protocolos de inspección que induzcan a error.
 - Archivar los procedimientos, directrices o instrucciones y legislación así como facilitar su disponibilidad.
 - Aplicar correctamente las instrucciones para la detección y gestión de incumplimientos de manera adecuada.
 - En materia de ejecución del Control Oficial, adopción de medidas y seguimiento, conjuntamente:
 - Ejecutar de manera adecuada los Controles Oficiales según la normativa.
 - Aumentar la frecuencia de verificación del método de aturdido.
 - Registrar los incumplimientos que se detecten.
 - Comunicar a la AC de las actuaciones llevadas a cabo.
 - Complimentar de manera adecuada actas, informes y registros.
 - Disponer de un archivo documental apropiado.
 - Corregir fallos en los sistemas informáticos.
 - Comunicar al operador los incumplimientos detectados e instar a su corrección.
 - Establecer plazos adecuados para la subsanación de incumplimientos.
 - Adoptar medidas disuasorias y proporcionadas.
 - Sustituir al inspector veterinario oficial.

Podemos decir que el Plan estratégico de bienestar animal fue diseñado por las AACC de España ante la petición por los Servicios de la Comisión Europea de la adopción de medidas urgentes para subsanar los incumplimientos detectados en el transcurso de las auditorías de la Oficina Alimentaria realizadas en los diferentes mataderos de las CCAA de España.

Se puede decir que se han culminado los objetivos fundamentales establecidos en el Plan y además se han obtenido beneficios paralelos como consecuencia de la puesta en marcha y desarrollo del mismo. A modo de resumen los beneficios obtenidos son:

- Las AACC que han participado en el desarrollo del presente plan, se han coordinado de forma eficaz y eficiente para llevar a cabo todas las actividades incluidas en el mismo.
- Las AACC a todos los niveles, han actuado de modo ejemplar en la concienciación, eficacia, severidad y objetividad frente a las actividades a ejecutar en el presente plan.
- Las AACC han consensuado y asumido plantillas de trabajo, plazos e informes emitidos a la Comisión y han adoptado las medidas necesarias para trabajar de forma armonizada y con criterios comunes.
- Se ha llevado a cabo una revisión uniforme del estado de los mataderos en España, con la constatación por parte de las AACC, de que en este momento (junio del año 2013) se cuenta con una situación satisfactoria y saneada en la mayoría de los mataderos en materia de bienestar animal.
- Se ha llevado a cabo una evaluación en un corto periodo de tiempo, lo cual ha permitido localizar eficazmente algunas carencias en los mataderos y adoptar medidas concretas para solventarlas.
- Se ha puesto en evidencia la importancia y la necesidad de llevar a cabo la supervisión periódica del personal implicado en el Control Oficial, para de esta forma detectar no conformidades y poder analizar el origen de las mismas, ya que en muchos casos puede proceder de la organización y estructura a otro nivel superior. Como consecuencia, se ha elaborado un procedimiento de verificación que se ha incluido en la actualización del PNCOCA realizada en enero del año 2012.
- Se ha impulsado la creación del grupo de trabajo de mataderos abriendo de esta forma una línea de trabajo que va a canalizar las problemáticas en este sector en sus diferentes vertientes.
- Se ha potenciado la implicación del sector, pues se le ha informado desde el primer momento del PEBA y de su evolución. Se ha concienciado al sector frente a los requerimientos de la normativa europea, quien está participando de forma activa en el grupo de mataderos.
- Se ha intensificado el esfuerzo en materia de formación de los SVO tanto en cuestiones específicas como generales de inspección veterinaria en mataderos.
- En este sentido el PEBA, ha favorecido el impulso necesario del sector hacia determinados cambios y mejoras de los que adolecían hace tiempo.

Las AACC de España consideran positivos, de forma general, los resultados obtenidos de la aplicación del PEBA tanto en cuestiones específicas de mejora, como por el ejemplo de coordinación y de responsabilidad apreciada, en todas las Autoridades Competentes implicadas.

Se observa por los resultados de las tablas, que en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, es donde menor número de mataderos se han evaluado, 3,68 %, frente a un 6,87% para la Comunidad Valenciana y un 10, 31% para la Comunidad de Aragón.

La CARM, destaca por ser la CA donde se producen un número muy superior de aspectos no conformes en formación y procedimientos (100% de aspectos no conformes) frente a las otras dos CCAA. De las tres CCAA, se observa que es la CA donde no se ha adoptado ninguna medida y tampoco se han realizado seguimiento de medidas. También destaca la CARM, respecto al elevado número de no conformidades frente a las Comunidades de Aragón y Valencia, por lo que en la CARM se deben implantar las medidas oportunas a la mayor brevedad posible, para disminuir tales diferencias.

En la fecha actual, todos los mataderos ya han sido reevaluados por las Autoridades Competentes de las Comunidades Autónomas y se puede asegurar, salvo excepciones debidamente justificadas y explicadas de manera clara y transparente en los informes, que en el momento actual aquellos mataderos que no han subsanado los incumplimientos detectados se encuentran sin actividad (suspendidos cautelarmente o incluso se está tramitando la retirada definitiva de autorización).

47, 48, 49 y 50. ASPECTOS NO CONFORMES Y NO CONFORMIDADES DETECTADOS EN LA SUPERVISIÓN DE LOS MATADEROS DE RUMIANTES Y EQUINOS DE ESPAÑA, EN LAS CCAA DE MURCIA, ARAGÓN Y VALENCIA EN EL AÑO 2011 (tablas 47, 48, 49 y 50).

Se muestran los resultados obtenidos en la segunda fase del “Plan estratégico de mataderos de rumiantes y equinos”, que ha consistido en la supervisión de las actividades de los Servicios Veterinarios Oficiales en base a lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 882/2004, para verificar la eficacia de los Controles Oficiales y que se realizan de conformidad con Directiva 93/119/CE, de forma global. La supervisión de los SVO de los mataderos se ha realizado teniendo en cuenta las líneas directrices contenidas en la introducción de la Sección III del PNCOCA.

Podemos decir que las medidas adoptadas para solucionar estas no conformidades detectadas han sido muy variadas y en muchos casos específicas, dependiendo de la CA.

No obstante, y a modo de resumen, las CCAA han llevado a cabo las siguientes:

➤ En materia de formación:

- Programar actividades de formación del personal que incluya formación específica para los SVO (Ejemplo: EET/SANDACH, bienestar, prerrequisitos, etc.).
- Integrar los procedimientos en el Plan de formación.
- Instar a los SVO a la asistencia a cursos específicos de inspección en mataderos.

-
- Realizar sesiones técnicas sobre sectores concretos, para consensuar criterios y actuaciones, según problemas detectados.
 - En materia de procedimientos documentados:
 - Actualizar y poner en marcha procedimientos documentados del Control Oficial, que incluyen los registros e informes estandarizados e instrucciones acerca de la comunicación sistemática al operador alimentario del resultado del Control Oficial. Distribuir adecuadamente estos procedimientos.
 - Mejorar en determinados puntos, la aplicación de los procedimientos de control e inclusión en los registros de las casillas correspondientes a algunos de los puntos a valorar. Modificar aquellos aspectos de los protocolos que pueden inducir a error y explicar de forma detallada las instrucciones aprobadas a los SVO.
 - Instar a desarrollar las labores de Control Oficial de acuerdo con los procedimientos documentados, es decir; cumplimentar y archivar de forma adecuada las actas y registros, comunicar por escrito las incidencias detectadas y los resultados de los controles al operador económico, llevar a cabo el seguimiento y solicitar plan de acción.
 - Revisar las directrices ante incumplimientos.
 - En materia de ejecución del Control Oficial, adopción de medidas y seguimiento, conjuntamente:
 - Requerir al cumplimiento de la frecuencia establecida en el Plan de inspección y el archivo adecuado de la documentación.
 - Requerir mediante informe a los SVO, la correcta ejecución de los Controles Oficiales de acuerdo a normativa y la realización de propuestas de adopción de medidas adecuadas frente a incumplimientos.
 - Requerir a los SVO la realización de los controles y su registro (tanto de incidencias como de medidas adoptadas y seguimiento) de acuerdo con lo establecido por las Autoridades Centrales de las CCAA.
 - Instar a los SVO a efectuar el seguimiento y registro en plazo de las medidas ante incumplimientos y evaluar la eficacia de las medidas correctoras adoptadas.
 - Incluir determinados establecimientos como prioritarios en el Plan de auditorías. Remitir las no conformidades detectadas en las auditorías para su evaluación en todos los mataderos.
 - Registrar y comunicar los incumplimientos.
 - Mejorar el sistema de seguimiento de las deficiencias y evaluar adecuadamente la eficacia de las medidas correctivas. Incidir en el registro y plazos de subsanación.
 - Revisar y mejorar por parte de los servicios centrales de las CCAA las herramientas informáticas y su acceso desde los mataderos.

- Potenciar la supervisión del Control Oficial.

➤ Otras medidas:

- Paralizar la línea de sacrificio.
- Sustituir el inspector veterinario oficial.
- Suspender la actividad del establecimiento.

El Plan Estratégico de Mataderos fue diseñado por las Autoridades Competentes de España como respuesta a la demanda de los Servicios de la Comisión de la necesidad de la adopción de medidas urgentes para subsanar los incumplimientos detectados en el transcurso de la auditoría de la Oficina Alimentaria y Veterinaria DGSANCO 2011/6121.

El diseño de dicho Plan se llevó a cabo de forma consensuada entre las Autoridades Centrales y las CCAA, tras varias reuniones a nivel del Foro de Discusión Técnico y de la Comisión Institucional para dar la aprobación final a la ejecución del PEM.

Se han culminado los objetivos fundamentales establecidos en el Plan y además se han obtenido como beneficios paralelos a consecuencia de la puesta en marcha y desarrollo del mismo:

- Las Autoridades Competentes que han participado en el desarrollo del presente, plan se han coordinado de forma eficaz y eficiente para llevar a cabo todas las actividades incluidas en el mismo.
- Las Autoridades Competentes a todos los niveles, han actuado de modo ejemplar en la concienciación, eficacia, severidad y objetividad frente a las actividades a ejecutar en el presente plan.
- Las Autoridades Competentes han consensuado y asumido plantillas de trabajo, plazos e informes emitidos a la Comisión y han adoptado las medidas necesarias para trabajar de forma armonizada y con criterios comunes.
- Se ha llevado a cabo una revisión uniforme del estado de los mataderos en España, con la constatación por parte de las Autoridades Competentes, de que en este momento (junio de 2013), se cuenta con una situación satisfactoria y saneada de los mataderos de pequeños rumiantes y equino en España.
- Se ha llevado a cabo una evaluación en un corto periodo de tiempo, lo cual ha permitido localizar eficazmente algunas carencias en los mataderos y adoptar medidas concretas para solventarlas.

- Se ha puesto en evidencia la importancia y la necesidad de llevar a cabo la supervisión periódica del personal implicado en el Control Oficial, para de esta forma detectar no conformidades y poder analizar el origen de las mismas, ya que en muchos casos puede proceder de la organización y estructura a otro nivel superior. Como consecuencia se ha elaborado un procedimiento de verificación que se ha incluido en la actualización del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria realizada en enero del año 2012.
- Se ha impulsado la creación del grupo de trabajo de mataderos abriendo de esta forma una línea de trabajo que va a canalizar las problemáticas en este sector en sus diferentes vertientes.
- Se ha potenciado la implicación del sector pues se le ha informado desde el primer momento del PEM y de su evolución. Se ha concienciado al sector frente a los requerimientos de la normativa europea y este está participando de forma activa en el grupo de mataderos.
- Se ha intensificado el esfuerzo en materia de formación de los SVO tanto en cuestiones específicas como generales de inspección veterinaria en mataderos.
- En este sentido el PEM ha favorecido el impulso necesario al sector hacia determinados cambios y mejoras de los que adolecían hace tiempo.

Las AACC de España consideran positivos, de forma general, los resultados obtenidos de la aplicación del PEM tanto en cuestiones específicas de mejora, como ejemplo de coordinación y de responsabilidad en todas las Autoridades Competentes implicadas.

Se observa que la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia es en la que menor proporción de mataderos se han evaluado, es donde se producen un número muy superior de aspectos no conformes en formación y procedimientos (100% de aspectos no conformes frente a las otras dos CCAA comparadas). Por otro lado, de las tres CCAA, es en la que no se ha adoptado ninguna medida. También destaca por el elevado número de no conformidades frente a las otras dos CCAA comparadas.

Por lo que podemos decir que en la CARM necesita implantar medidas a la mayor brevedad posible para disminuir tales diferencias.

51. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL NACIONALES Y AUTONÓMICOS.

El objetivo de los programas de control, tanto a nivel nacional como autonómico, es describir con carácter general cómo se realizan los Controles Oficiales en las distintas fases y sectores de la cadena alimentaria. La finalidad es que para cada periodo de vigencia del PNCOCA se establezcan unos objetivos a cumplir en cada uno de los ámbitos de actividad.

Para comprender el modo de ejecución de los Controles Oficiales en los distintos programas, es importante en primer lugar tener en cuenta la estructura territorial del Estado Español y el reparto competencial.

En el PNCOCA 2011-2015, se describen de una manera genérica los aspectos comunes de Control Oficial para cada uno de los programas que son aplicables en todo el territorio español. Por tanto, las CCAA tienen la competencia de establecer los programas operativos de control en el ámbito de su territorio y la facultad de ampliar para cada uno de ellos las exigencias a aplicar, siempre teniendo en cuenta lo descrito en el PNCOCA y la legislación aplicable vigente.

Por tanto, desde las Autoridades Centrales Competentes, se realiza una tarea de coordinación y se establecen las líneas directrices para la ejecución del Control Oficial y las Autoridades Autonómicas se ocupan de la elaboración del Plan Autonómico y la ejecución de los controles propiamente dichos.

Pensábamos que las CCAA enviaban la información y resultados de una forma homogénea y unificada a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) y la AESAN la recopilaba y enviaba a la EFSA. Se ha comprobado que dicho procedimiento está así establecido y que actualmente no se cumple en su totalidad en el envío de un modelo unificado de los datos por parte de todas las CCAA. El motivo de ello es que cuando se hizo obligatorio que las CCAA enviaran datos de Control Oficial muchas de esas CCAA ya disponían de sus aplicaciones informáticas y no se pudieron adaptar al 100% a las instrucciones de remisión de datos.

Por otro lado cada CA tiene sus programas autonómicos específicos de Control Oficial que pueden ser diferentes de unas CCAA a otras mientras cumplan con el PNCOCA por lo que muchas veces no se pueden comparar datos entre CCAA.

También en el Informe Anual del Control Oficial del PNCOCA, la mayoría de datos se muestran a nivel nacional agregados, solo algunos datos muestran los resultados de todas las CCAA. Así se decidió en la Comisión de la AESAN, en la que participan todas las CCAA, que los datos se enviarían por CA para comportar el dato global. Es importante tener en cuenta que al ser la información referida a datos agregados, no se refleja fielmente la situación existente en cada Comunidad Autónoma, sino la situación global.

Por este motivo, se cree que la Comisión Institucional de la AESAN debería establecer plazos y normas de obligado cumplimiento para que las CCAA se adaptasen a ellos y se remitan a la AESAN, los mismos datos, pudiéndose realizar comparaciones más objetivas y obteniéndose datos más fiables.

Los programas con un nivel de implantación mayor en las CCAA son los programas de control general de establecimientos alimentarios, de autocontrol, de residuos de medicamentos veterinarios y de riesgos biológicos. La razón es que se trata de los programas más generales en los dos primeros casos y de programas establecidos por normativa comunitaria en los dos siguientes casos.

También tienen una implantación prácticamente completa en el territorio nacional los programas de contaminantes, bienestar animal y residuos de plaguicidas en los alimentos.

Por el contrario, hay programas que no se llevan a cabo en la mayoría de CCAA, como es el caso de los programas de biotoxinas, alimentos irradiados y OGMs. Se trata de programas que ya sea por el número escaso de establecimientos o por tener una distribución geográfica muy concreta, se ejecutan principalmente en las CCAA en que se encuentran los establecimientos tipo para esos programas.

No obstante, comparando los datos con el año 2009, se observa que las CCAA en el año 2010 han incrementado su abanico de programas ejecutados. Así, en el año 2010 han sido ejecutados por más

CCAA, los siguientes programas que en el año 2009; alérgenos, que ha pasado de 7 a 11 CCAA en el año 2010; materiales en contacto con alimentos, que ha pasado de 3 a 7 CCAA; OGMs, que ha pasado de 10 a 12 CCAA.

Otros programas que también han tenido mayor implantación que en el año 2009, pero que ya tenían implantación casi completa el año pasado han sido el de bienestar animal en matadero, el de contaminantes, el de riesgos biológicos y el de autocontrol.

No obstante, es importante resaltar que el hecho de que una CA no haya remitido sus datos de Control Oficial para alguno de los programas no necesariamente significa que no se haga control, ya que puede haber otros motivos que hayan impedido la remisión de esos datos.

El hecho de que todos los programas tengan un grado de implantación mayor en el año 2011 que en el año anterior, se debe a que se consolida el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria como herramienta para la ejecución de los Controles Oficiales en todo el territorio nacional y la aplicación informática ALCON como sistema de recogida de datos, aunque puede mejorarse.

Referente a los datos que se han podido comparar destacamos:

- En el año 2011, se han producido diversos cambios en 16 de las 17 CCAA en sus estructuras orgánicas, debido a que se han realizado procesos electorales en la mayoría de CCAA, habiéndose producido cambios en todas las CCAA a excepción de la RM, siendo la única CA en la que no se ha realizado cambios en su estructura orgánica.
- No todas las CCAA han tenido novedades importantes a lo largo del año 2011 en los sistemas informáticos que sirven de apoyo al Control Oficial, siendo la CARM una de las CA en las que no se han producido novedades y/o variaciones consideradas de calado en las aplicaciones informáticas ya existentes, produciéndose durante el año 2011 novedades informáticas y variaciones consideradas de calado, en las aplicaciones informáticas ya existentes en las CCAA de Andalucía, Asturias, Canarias, Cataluña, La Rioja, Madrid y País Vasco.
- En el año 2011, no ha habido cambios en los laboratorios estatales que llevan a cabo los Controles Oficiales y que aparecen en el Plan Plurianual. No obstante, durante el año 2011 los laboratorios de Control Oficial han seguido avanzando en la acreditación y validación de técnicas analíticas, así como en la optimización de los recursos humanos y materiales. Asimismo se continúa avanzando en la configuración de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria que realizan Control Oficial (RELSA).
- En el año 2011, tampoco ha habido cambios en los laboratorios de las Comunidades Autónomas que llevan a cabo los Controles Oficiales. No obstante, se han producido avances en la acreditación de los distintos laboratorios, cuyo alcance se puede consultar en la página Web: www.enac.es, no habiéndose producido para la RM, avances en la acreditación de los laboratorios regionales.
- En el año 2011, no se han producido cambios en la delegación de competencias para la RM, produciéndose cambios durante el año 2011 para las CCAA de Andalucía, Aragón, Castilla León y Cataluña.

- En las Consejerías de Sanidad o equivalentes de las CCAA, se han realizado 175 cursos, ocupando la RM el puesto 9º de las 17 CCAA en cuanto al número de cursos o jornadas (no en número de horas).
- Referente a la creación, desarrollo o revisión de nuevos procedimientos de Control Oficial, cabe destacar que más de 300 documentos han sido aprobados o modificados en el año 2011 por parte de las CCAA, realizando cada CA su propio sistema de elaboración y aprobación de documentos y denominando asimismo cada CA a cada documento de diferente forma.

Dependiendo del grado de implantación o desarrollo de su estructura documental, cada CA ha desarrollado documentos en un sentido u otro. Aquellas CCAA que tienen sus planes y programas consolidados han desarrollado más documentos del tipo de instrucciones técnicas y circulares, documentos generalmente muy específicos para materias muy concretas.

En todas las CCAA los programas y planes se constituyen como documento base, de los cuales generalmente emana el resto de la documentación. El siguiente nivel de documentación sería el desarrollo de procedimientos. Los procedimientos elaborados o revisados a lo largo del año 2011 en las CCAA junto a los existentes en vigor, constituyen la base documental de los servicios de Control Oficial.

Cabe destacar que aunque las CCAA han llevado a cabo un importante esfuerzo en la tarea de documentar y unificar sus actuaciones de inspección hasta un nivel de detalle importante, como se puede evidenciar con la gran cantidad de instrucciones técnicas o pautas de inspección y en las fichas de trabajo para una mayoría, no es el caso de la RM que ha sido una de las dos CCAA que no ha creado y/o revisado procedimientos de Control Oficial durante el año 2011.

- En cuanto a las novedades legislativas relativas a la cadena alimentaria, así como cualesquiera otras disposiciones relacionadas con la seguridad alimentaria a nivel nacional, en la CARM, no se han producido novedades legislativas durante el año 2011, habiéndose producido novedades legislativas en las CCAA de Andalucía, Asturias, Cantabria, Castilla León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Islas Baleares y La Rioja.

Debido a la gran variedad de controles con muy diferentes peculiaridades, no es posible realizar una conclusión global de los mismos, por lo que a continuación se exponen algunos de los puntos más destacados en los citados informes:

- Se detecta una mayor implicación de los operadores económicos en los controles a medida que la nueva forma de llevar a cabo los mismos va siendo más habitual y constante.
- En algunos programas de nueva implantación, derivado de nueva normativa o de recomendaciones de la FVO en sus auditorías, se observa una evolución positiva de los mismos aunque aún es necesario trabajar más en la coordinación y armonización de los controles para todas las Autoridades Competentes.

-
- En la mayoría de los controles han disminuido el número de incumplimientos, detectándose una falta de formación en los operadores.
 - Finalmente, se observa que el sistema de verificación de la eficacia de los Controles Oficiales se está implantando poco a poco en todos los programas, con sistemas realmente innovadores en algunas de las Autoridades Competentes y con sistemas aun por desarrollar con más profundidad en otras, siendo Murcia, una de las CCAA en las que está por desarrollar.
 - Sobre el número de establecimientos, en el año 2011 se contabiliza un número de establecimientos mayor que en el año 2010. En el año 2010 se contabilizaron menos establecimientos, la mayor parte de ellos pertenecientes al comercio minorista, especialmente de los sectores de carnes, pescados y platos preparados (en este último se engloban todos los bares y restaurantes del territorio nacional).
 - Se comprueba una tendencia decreciente en el número de controles que sin embargo tiene como consecuencia una mayor detección de incumplimientos y un incremento en las medidas adoptadas.
 - En comparación con años anteriores, el promedio del grado de cumplimiento de todos los programas se ha ido reduciendo, pasando de un 95,2% en el año 2009, a un 92,9% en el año 2010 y a un 90,2% en el año 2011. Este descenso se asocia a una reducción progresiva en el cumplimiento de los programas de inspección.
 - De manera global, el número de medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados tiene una tendencia creciente muy destacada. Desde las 5.187 medidas adoptadas en el año 2009 se ha pasado a 30.625 medidas en el año 2010 y a 48.850 en el año 2011. Esto supone que en la mayor parte de los programas el porcentaje de medidas ante incumplimientos o la notificación de las mismas se haya visto incrementada. Este resultado podría considerarse como una respuesta favorable dada por España ante los sucesivos requerimientos de la OAV de la adopción de medidas ante la detección de incumplimientos en los distintos ámbitos.
 - En el año 2011 se incorporan por primera vez datos sobre las tareas de supervisión del Control Oficial como dato global para España. Los objetivos de las supervisiones del Control Oficial, los aspectos a valorar y el modelo de recogida de información sobre las supervisiones realizadas en el ámbito de los establecimientos alimentarios, han sido consensuados por todas las Comunidades Autónomas en coordinación con la AESAN. No se incluyen datos de supervisión en las memorias de los años 2010 y 2011 del SSAyZ de la CARM.

52. AUDITORÍAS DEL CONTROL OFICIAL EN EL ÁMBITO DE LAS DGSP DE LAS CCAA.

El documento de “Auditorías del Control Oficial” consensuado entre la AESAN y las Consejerías de Sanidad de las Comunidades Autónomas y que se incluye en el Plan Nacional 2011-2015, describe los aspectos comunes y características particulares de los sistemas de auditoría de las CCAA.

La información acerca de las auditorías del Control Oficial se refiere a:

1. Planificación de las auditorías:
 - Tipo de auditoría, de sistema, de programa o mixta.
 - Programas de control auditados y alcance de la auditoría.
2. Desarrollo: Puntos fuertes y puntos débiles detectados.
3. Realización de examen independiente: Difusión y ejemplos de buenas prácticas.

Durante el año 2011, 10 Comunidades Autónomas han llevado a cabo auditorías del Control Oficial.

Atendiendo al tipo de auditoría, 4 CCAA han llevado a cabo auditorías de sistema (auditan aspectos de la parte A del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria), 3 CCAA han llevado a cabo auditorías de programa (programas descritos en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria) y 6 CCAA han llevado a cabo auditorías mixtas (en su ámbito abarcan una combinación de aspectos incluidos en la parte A y en la parte B del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria).

A modo de resumen podemos decir que el 61,70% de las auditorías realizadas son de programa, pero la mayoría de CCAA lleva a cabo auditorías mixtas.

Con respecto a los programas de control auditados con más frecuencia por las CCAA han sido:

- 1º. Programa de control general de establecimientos.
- 2º. Programa de control de los autocontroles.
- 3º. Programa de control de riesgos biológicos.
- 4º. Programa de control del bienestar animal en mataderos.

Los aspectos más frecuentemente valorados como puntos fuertes en las auditorías de Control Oficial realizadas son, por orden de prioridad:

- La existencia de procedimientos documentados de control y de verificación que permiten homogeneizar sistemáticas, registros y criterios.
- El sistema de supervisión de los Controles Oficiales.

- La adecuada formación del personal que lleva a cabo los Controles Oficiales.
- El sistema que asegura que se adoptan medidas correctoras cuando los Controles Oficiales ponen de manifiesto incumplimientos.

Otros puntos fuertes detectados mediante las auditorías son:

- La implicación y buena actitud del personal que lleva a cabo los Controles Oficiales.
- El fomento del autocontrol en determinados sectores mediante el desarrollo de guías.

Como puntos débiles las CCAA han detectado de forma más frecuente, los siguientes aspectos:

- Organización y gestión de los controles, sobre todo en la gestión de recursos, por ejemplo herramientas informáticas.
- Procedimientos documentados, en algún caso insuficientes o bien, no actualizados.
- Falta de supervisión, que en algunos casos es insuficiente.

Otros puntos débiles detectados de forma puntual son:

- Gestión y cumplimentación inadecuada de la documentación o informes de control.
- Establecimientos sin categorización o perfil bien establecido.
- No realización de un seguimiento exhaustivo de los plazos.

3 CCAA han llevado a cabo examen independiente de las auditorías.

Como ejemplos de buenas prácticas las CCAA han señalado, entre otros:

- El uso de sistemas de retroalimentación; buzón de sugerencias, recopilación de preguntas frecuentes.
- La emisión de no conformidades como resultado de las auditorías y adecuado seguimiento de las mismas.
- Los cambios del proceso de gestión de la formación, tendiendo a una mayor especialización en diferentes ámbitos.
- La gestión de la información acerca de la programación anual de auditorías y de los informes anuales de resultados, más adecuada y amplia a todas las Áreas de Salud y servicios centrales.

Por último, aunque hay aspectos a mejorar, la evolución se puede considerar positiva. Hay que dar valor, entre otras cuestiones, al hecho de que el documento consensuado “Auditorías del Control Oficial” y varias reuniones de coordinación, han generado y establecido términos y formatos, que a diferencia de años anteriores, están siendo empleados por las CCAA para remitir una información homogénea de las actividades de auditorías de Control Oficial en nuestro país.

Para la RM se han realizado 4 auditorías durante el año 2011. Para la CA de Aragón se han realizado también 4 auditorías y para la Comunidad Valenciana no aparecen datos de auditorías realizadas para el año 2011.

4.3. Propuestas de oportunidades de mejora.

- Legislación.

La historia de la seguridad alimentaria es un tema complejo debido a que se entremezclan como hemos visto diversos factores sociales y multitud de campos profesionales y científicos, tratándose de un área de carácter transversal o integrador, en el que la historia europea se ha introducido recientemente con la incorporación de nuestro país en el año 1986 a la CEE y que supuso asumir una extensa legislación en el ámbito de la higiene alimentaria y protección de los consumidores.

Hoy en día el gran auge de la industria agroalimentaria junto a los avances de la tecnología alimentaria y la evolución de los métodos de análisis, así como la aparición de productos nuevos (alimentos o ingredientes) y la modernización de los canales de comercialización exigen una mayor intervención gubernamental que asegure la salubridad de los alimentos.

Podemos decir que existe una abundante legislación en materia de higiene y seguridad alimentaria, dada la importancia que la adecuada producción y manipulación de alimentos tiene para la salud humana. A pesar de la misma, es posible apreciar que en determinados niveles del proceso de producción, manipulación y distribución de estos productos, no se ha alcanzado un nivel óptimo de control.

Probablemente la solución y el control de ciertos desmanes no se encuentra en una mayor producción legislativa, sino en una cuestión de cultura empresarial y comercial, lo cual solo puede encontrar un abordaje correcto desde la formación y la información.

Por este motivo, podríamos afirmar que las medidas más eficaces en la prevención de enfermedades alimenticias como ha quedado demostrado en este campo, son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador de alimentos el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas en la contaminación de alimentos.

Para asegurar la salubridad de los alimentos, la educación y la formación de los profesionales de la alimentación en cualquiera de sus modalidades, son elementos indispensables en los programas sobre seguridad de los alimentos en todos los sectores de la cadena alimentaria, siendo esta formación a los trabajadores de una empresa alimentaria, obligatoria y debiendo ser impartida por la propia empresa, por empresas o entidades formadoras o por la Autoridad Competente cuando por razones específicas lo considere necesario.

Tras lo anteriormente mencionado, desde el punto de vista legislativo, a nivel autonómico, pensamos que el Decreto nº 117/2002 por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Consumo, debe ser derogado y elaborarse y publicarse un nuevo decreto de estructura de nuestra Consejería, por no encontrarse actualizado, debido a cambios de estructura y operatividad ya producidos hace tiempo.

Sería conveniente que la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia publicase su propia Ley de Salud. Actualmente no dispone de ella. Sería beneficioso publicarla al igual que en otras CCAA, en la

que en el ámbito de la salud pública y a desarrollar por el Sistema de Salud, se definiesen actuaciones tales como la atención al medio en cuanto a su repercusión en la salud humana, el control sanitario, la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, la intervención epidemiológica frente a brotes, la promoción de la salud, la prevención de enfermedades, con especial atención a los grupos de mayor riesgo, la educación para la salud de la población o el fomento de la formación e investigación en el ámbito de la salud pública.

Se podría crear la Agencia Murciana de Seguridad Alimentaria (adscrita a la Dirección General de salud Pública), al igual que tienen otras Comunidades Autónomas, como órgano administrativo de asesoramiento, coordinación y participación en materia de seguridad alimentaria, que actuase con total independencia, evaluando los productos utilizados en las líneas de producción agroalimentarias en todas sus fases “desde el campo a la mesa”, siendo una de sus principales misiones “la orientación y recomendación a los poderes públicos”, para que los órganos de Control Oficial competentes en la gestión del riesgo, tomasen las decisiones adecuadas en materia de seguridad alimentaria.

La CARM no dispone de decreto autonómico que desarrolle el Reglamento de Protección de Animales de la Ley 8/1991 de 30 de abril y aspectos relacionados con el mismo, como si han publicado otras CCAA.

Asimismo, destacar que en la normativa aplicable a mataderos y normativa dictada en el ámbito de la sanidad animal de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, no se incluye en sus respectivas leyes (Ley 4/1994, de 26 de julio de Sanidad), regímenes sancionadores específicos, por lo que habrá de entenderse que aplica en su caso, la normativa estatal de Sanidad. Se debería al igual que para las Comunidades Autónomas de Asturias (Ley 1/1992, del Servicio de Salud del principado) y de Cantabria (Ley 7/2002 de 10 de diciembre, de ordenación sanitaria de Cantabria) que tampoco los contemplan, incluir regímenes sancionadores específicos en su normativa autonómica como tienen el resto de CCAA.

Por otro lado, cuando se produzcan sanciones en materia de seguridad alimentaria por parte de la administración, se debería profundizar en las medidas a adoptar para asegurar la ejecución y cumplimiento de las mismas por parte del operador económico al que se le ha iniciado expediente sancionador y estar actualizadas con la gravedad del delito o faltas cometidas.

- Recursos humanos.

En relación al indicador “*número de inspectores de salud pública/100.000 habitantes*”, para la Región de Murcia se obtiene un resultado de 4,05 inspectores por cien mil habitantes. Para la Comunidad Autónoma de Aragón, 15,77 inspectores por cien mil habitantes, y el dato global para España es de 9,69 inspectores por cien mil habitantes, con lo que respecto a este indicador la Región de Murcia estaría por debajo de la media de España y de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Respecto al indicador “*km²/número de inspectores de salud pública*”, para la Región de Murcia se obtiene un resultado de 191,7 km² por inspector, para la Comunidad Autónoma de Aragón se obtiene un resultado de 225,09 y el dato global para España es de 110 km² por inspector, con lo que podemos

decir que el número de km² que tiene que cubrir un inspector de salud pública en la Región de Murcia es menor que para la Comunidad Autónoma de Aragón y mayor que el resultado del dato global para España, con lo que la Región de Murcia está por encima de la media de España en este indicador pero significa que un inspector de salud pública tiene que cubrir más kilómetros respecto a la media de España.

Por último, para el indicador “*número de inspectores de salud pública/(número de industrias censadas/1000)*”, para la Región de Murcia se obtiene un resultado de 5,6 inspectores para cada 1.000 industrias censadas. Para España se obtiene un resultado de 8,45 inspectores por cada 1.000 industrias censadas, con lo que la Región de Murcia está por debajo de la media de España.

En conclusión, con respecto a los tres indicadores anteriormente calculados, la Región de Murcia dispondría de menor número de inspectores de salud pública respecto a la media de España (4.05 inspectores por cien mil habitantes frente a 9.69 para España; 191,7 km² a cubrir de territorio por un inspector de salud pública frente a 110 km² del dato global para España, con lo que en Murcia un inspector de salud pública recorre más kilómetros y 5.6 inspectores por mil industrias censadas frente a 8.45 del dato global para España).

Podemos decir que en la mayoría de las Áreas de nuestra Comunidad, los recursos humanos de inspectores veterinarios de Salud Pública, se concentran en empresas privadas (mataderos), siendo reducido el número de inspectores de Salud pública destinados a inspeccionar el total del censo restante de industrias y establecimientos alimentarios que precisan Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y Autorización Autonómica.

En la CARM la mayoría de los ayuntamientos de los municipios no disponen de servicios veterinarios municipales, a excepción de los municipios de Murcia y Alcantarilla (Área I), Lorca y Totana (Área III), Torres de Cotillas y Molina de Segura (Área IV), que si disponen de servicios municipales veterinarios y en ellos, los inspectores de Salud pública del SSAYZ si se reparten y comparten las actividades mediante acuerdos y convenios de colaboración con los servicios municipales de dichos municipios.

- Seguridad alimentaria en el planeta.

Cabe destacar que son ininidad los programas de apoyo a la seguridad alimentaria que se están desarrollando gracias, entre otras cosas, al aporte de los países desarrollados que cedemos una muy pequeña cantidad (únicamente el 0,7%) a los países menos favorecidos por el desarrollo y que todos nosotros conocemos como “nuestra civilización” y representan a casi 70 países en un situación de extrema pobreza en África, Asia, Pacífico, América Latina, Caribe y Oriente Próximo.

Cerca de 500 millones de pequeños agricultores, constituyen la columna vertebral de la producción alimentaria, careciendo muchas veces de los medios necesarios para mantenerse a sí mismos. Si incrementásemos los apoyos a pequeños agricultores podríamos contribuir a que un sector considerado frecuentemente como parte del problema del hambre, se transformase en parte de su solución.

- Funcionamiento interno del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la DGSP de la CSyC de la CARM.

Actualmente el sistema de calidad implantado en el SSAYZ está incompleto. Por ello a las personas responsables de implantarlo se les debería formar adecuadamente mediante formación, invirtiendo en ello o contratar a personal de fuera especializado en ello.

No se realiza un seguimiento del Plan Autonómico de Control Oficial 2010-2015, como un proceso permanente. No se comprueba el grado de cumplimiento de los objetivos, la consecución de resultados y la adecuación de los distintos programas a los mismos.

No se utilizan métodos que permiten la correcta valoración de los objetivos de inocuidad alimentaria. Como instrumento de seguimiento para cada una de las actividades del Plan no se recurre principalmente a la utilización de indicadores de carácter cuantitativo.

Anualmente no se concretan las acciones y objetivos de los distintos programas. No está constituido un Plan de Acción Anual al mismo. Como si disponen de él, otras CCAA, por lo que no se puede realizar una evaluación del mismo ni analizarse sus resultados.

Para cada uno de los programas no se revisan anualmente los objetivos específicos definidos y no se recogen el conjunto de actividades desarrolladas en el año. No se incorporan los indicadores como expresión cuantitativa de la eficacia de las actuaciones y del grado de consecución de los objetivos.

No hay planificación en diferentes fases para la creación de PNTS o instrucciones técnicas.

No hay desarrollados indicadores de evaluación para cada programa desarrollado.

No se evalúan anualmente indicadores para cada programa y no aparecen publicados en la memoria del Servicio.

No hay instrucciones técnicas a la hora de introducir datos en base de datos, produciéndose criterios divergentes en ocasiones.

No hay buzón de sugerencias para proponer mejoras de funcionamiento del sistema.

No hay protocolo de sustitución del personal, con lo que si falta personal en ciertos campos, no se puede seguir con el desarrollo de los mismos, hasta el regreso del mismo, con lo que se producen retrasos en tramitación de documentación, etc.

Lo anteriormente mencionado se comprueba en la práctica inspectora de salud pública y al introducir datos, consultar dudas o preguntar documentación.

La página Web SISAZ no funciona correctamente: Se producen fallos críticos, no pudiéndose completar la sesión de trabajo iniciada, se producen algunos errores en la identificación de publicaciones, no se actualizan los datos de forma dinámica y no hay planificación para la actualización de datos, se cuelga. Se ejecuta de forma lenta. No funcionan los enlaces a otras páginas relacionadas de interés o relacionadas. Para que se produzca una comunicación más atractiva, se deben incluir videos de

recomendaciones y explicativos a diferentes situaciones de inspección y fotografías. Actualmente no cuenta con videos o fotografías.

Para aumentar la eficacia de los Controles Oficiales, se debe introducir un programador de inspecciones en la aplicación informática SISAZ que puede producir una mejora en la planificación y programación de las inspecciones a realizar por los inspectores de salud pública. Actualmente, la aplicación informática del programa SISAZ carece del mismo.

Las ventajas de la utilización de un “Programador de actuaciones de Control Oficial” en el programa SISAZ respecto al funcionamiento actual del sistema SISAZ, serían:

- a. Garantizar que los Controles Oficiales se realizan con regularidad y frecuencia adecuadas, teniendo en cuenta los riesgos identificados, el historial de las empresas alimentarias y la fiabilidad de los controles. Evitándose la subjetividad de las personas.
- b. Los inspectores realizarían las programaciones de las actuaciones de Control Oficial que van a desarrollar en cumplimiento de los programas elaborados por el SSAYZ y los coordinadores de inspección y técnicos de servicios centrales correspondientes, supervisarían que esta programación fuera adecuada. Evitándose la subjetividad de la persona encargada de coordinar el área.
- c. Los usuarios podrían perfilar una programación personalizada y contrastarla con la que el SISAZ proporciona por defecto. Evitándose la subjetividad de la persona encargada de coordinar el área.
- d. El “Programador de actuaciones de Control Oficial” proporcionaría a los usuarios del SISAZ una herramienta eficaz y versátil para programar las inspecciones. Actualmente el sistema no dispone de dicha herramienta
- e. Se incluirían múltiples posibilidades de definición del ámbito de programación. Actualmente no hay opciones de programación.
- f. Igualmente existirían muchas variables en la presentación de los informes. Actualmente solo hay 8 variables en la presentación de informes.

5. CONCLUSIONES.

1. Se ha podido obtener información detallada del funcionamiento interno del SSAyZ, y del Control Oficial en el sector de alimentos, por encontrarse accesible la información y haberse revisado gran cantidad de fuentes bibliográficas. La información ha sido contrastada, está bien documentada y se encuentra referenciada a lo largo de todo el documento.
2. Se ha podido comprobar que el sistema de calidad implantado en el SSAyZ, debe ser modificado considerablemente por estar incompleto y ser mejorable. Los responsables de su implantación, deben recibir formación completa y específica o se debe contratar personal especializado para poder revertir esta situación. Se debe realizar un seguimiento anual del Plan Autonómico de Control Oficial 2010-2015; comprobándose el grado de cumplimiento de objetivos, consecución de resultados y adecuación de los distintos programas a los mismos y constituir un Plan Anual de Acción. Se debe recurrir a la utilización de indicadores cuantitativos como instrumento de seguimiento para cada uno de los programas como expresión de la eficacia de las actuaciones y del grado de consecución de objetivos, introducir buzón de sugerencias para proponer mejoras de funcionamiento, etc.
 - a. En la CARM desde hace 11 años, (con excepción de la publicación en el año 2010 del Decreto nº 97/2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes No Universitarios) no se ha aprobado y publicado más legislación autonómica relacionada con el Control Oficial de alimentos. El Decreto nº 117/2002, de estructura orgánica es del año 2002. Es posible que un nuevo decreto de estructura orgánica, así como un decreto que desarrolle el reglamento de protección de animales de la Ley 8/1991 de 30 de abril y publicar su propia ley de salud pueda mejorar el sistema de calidad del SSAYZ. La normativa aplicable en mataderos y sanidad animal no incluye regímenes sancionadores específicos en sus leyes como lo tienen la mayoría de las CCAA.
 - b. Los recursos humanos (inspectores de salud pública) están por debajo de la media de España en relación a los indicadores de número de inspectores por cien mil habitantes, km² por inspector y número de inspectores por mil industrias censadas.
 - c. La actual página Web del programa SISAZ se presenta poco amigable en la comunicación de la información y no funciona correctamente. Los medios audiovisuales no juegan un papel importante y no es dinámica en su funcionamiento.
 - d. No hay un “Programador de inspecciones” en el Sistema SISAZ. Es posible que introduciéndolo, se puede producir un mayor Control Oficial de alimentos respecto al actual, porque se podrá verificar que el Control se planifica con la regularidad adecuada.
 - e. La información obtenida para realizar la comparativa con el dato global para España, corresponde en su mayoría a datos agregados no desglosados por CCAA, por lo que no se ha podido comparar la situación existente en cada una de las CCAA y no refleja

fielmente la situación existente en cada CA. Por otro lado, solo se han podido comparar algunos datos de otras CCAA con los datos de la CARM, por no estar publicados o no estar reflejados de la misma forma y no poderse evaluar.

El SSAYZ es transparente en mostrar sus datos de Control Oficial, pudiendo acceder los ciudadanos a través del portal sanitario de la Región de Murcia: <http://www.murciasalud.es>. Se ha podido comprobar que no todas las CCAA reflejan sus datos.

6. BIBLIOGRAFÍA.

¹ La prehistoria. [Monografía en Internet]. [Acceso 20 de abril de 2011]. Disponible en:

<http://www.profesorenlinea.cl/geografiagnral/GeologíaEpocaGeolog.htm>

² Amaro López MA. Higiene, inspección y control de los alimentos. Historia, presente y futuro. Córdoba: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba. [Monografía en Internet]. [Acceso 15 de enero de 2011]. Disponible en:

<http://www.uco.es/organiza/departamentos/bromatología/>

³ El descubrimiento del fuego. [Monografía en Internet]. [Acceso 21 de abril de 2011]. Disponible en:

<http://www.laflecha.net/canales/curiosidades/El descubrimiento del fuego>

⁴ Grecia. [Monografía en Internet]. [Acceso 15 de marzo de 2011]. Disponible en:

<http://www.es.wikipedia.org/Wiki/Grecia>

⁵ Antigua Roma. [Monografía en Internet]. [Acceso 17 de marzo de 2011]. Disponible en:

http://www.es.wikipedia.org/Wiki/Antigua_Roma

⁶ Judaísmo. [Monografía en Internet]. [Acceso 19 de marzo de 2011]. Disponible en:

http://www.judaismovirtual.com/1_/general/Talmud.php

⁷ Deuteromio. [Monografía en Internet]. [Acceso 19 de marzo de 2011]. Disponible en:

<http://www.librosvivvos.net/sttc/PagPor Formulario.asp?Idioma>

⁸ Grecia Clásica. [Monografía en Internet]. [Acceso 21 de marzo de 2011]. Disponible en:

http://es.wikipedia.org/Wiki/Grecia_Clásica

⁹ Coran. [Monografía en Internet]. [Acceso 22 de marzo de 2011]. Disponible en:

<http://www.es.wikipedia.org/Wiki/Cor%C3%A1n>

¹⁰ Gremios profesionales. [Monografía en Internet]. [Acceso 23 de marzo de 2011]. Disponible en:

<http://www.covetrioja.org/historia.html>

¹¹ Louis Pasteur. [Monografía en Internet]. [Acceso 24 de marzo de 2011]. Disponible en:

<http://www.biografiasyvidas.com/biografia/p/Pasteur.htm>

¹² Fredrick Accum. [Monografía en Internet]. [Acceso 15 de febrero de 2011]. Disponible en:

<http://www.educar.org/inventos/conservas.asp>

¹³ Arthur Hill Hassall. [Monografía en Internet]. [Acceso 16 de febrero de 2011]. Disponible en:

<http://www.biografiasyvidas.com/biografia/>

¹⁴ Bayo Rodríguez F. Reglamento Taurino de Aragón. Aspectos: Veterinarios, Deodontológicos y Jurídicos. [Tesis doctoral]. Zaragoza: Universidad de Zaragoza. [Internet]; 2008. [Acceso 21 de enero de 2011]. Disponible en:

<http://zaguan.unizar.es/record/3229/files/TESIS-2009-053.pdf>

- ¹⁵ Guía didáctica de la seguridad alimentaria en la educación secundaria. [Monografía en Internet]. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. [Acceso 25 de febrero de 2011]. Disponible en: http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/guía_alimentaria
- ¹⁶ Boccherini Bogert J. A. La cadena agroalimentaria española: ¿Hay lugar para una propuesta de valor?. Rev Distri y Cons. 2010; 31: 31-49.
- ¹⁷ Briz Escribano J. Cadena alimentaria en la nueva sociedad de la información. Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria. Mundi. Presa Libros S.A.; 2003: 34-40.
- ¹⁸ Bernabeu M, Esplugues Pellicer JX, Galiana Sánchez ME. Antecedentes históricos de la nutrición comunitaria en España: Los trabajos de la Escuela Nacional de Sanidad, 1930-36. Rev Esp Sal Púb. 2007; 81 (5): 451-458.
- ¹⁹ Carmen D. Aspectos legislativos de las políticas de seguridad alimentaria. Rev Esp Nutr Comu. 2004; 10 (1): 31-36.
- ²⁰ Suárez Herrera JC, Oshanahan J, Serra M. La participación social como estrategia central de la nutrición comunitaria para afrontar los retos asociados a la transición nutricional. Rev Esp Salud Púb. 2009; 83: 791-803.
- ²¹ Rodríguez Ocaña E. Salud Pública en España. Ciencia, profesión y política, siglos XVIII-XX. Granada. Universidad de Granada; 2005.
- ²² Alimentos seguros, objetivo prioritario de todos los agentes implicados en la cadena alimentaria. Monográfico de Seguridad Alimentaria. Rev Alim. 2008; 3: 38-45.
- ²³ González de Galdeano L. La Salud Pública y el estado de bienestar. Seguridad Alimentaria hoy. [Internet]. [Acceso 3 de febrero de 2011]. Disponible en: <http://www.sespas.es>
- ²⁴ Principios generales de la legislación alimentaria. [Monografía en Internet]. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. [Acceso 5 de octubre de 2011]. Disponible en: <http://www.aesan.msc.es/AESA/>
- ²⁵ Calvete Olivia A. Estrategia de Salud Pública para las personas europeas. Rev Esp Sal Púb 2008; 82 (3): 273-281.
- ²⁶ Briz J, Felipe MI. Seguridad y trazabilidad alimentaria en el contexto internacional: Crisis y evaluación de riesgos. Boletín Económico de ICE. 2004; 2790: 41-49.
- ²⁷ Ballesteros Arribas JM. Situación actual y estrategias para el futuro de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN). Rev Med Mil. 2005; 61 (2): 101-104.
- ²⁸ El nuevo marco europeo en materia de higiene alimentaria. Rev Euroc. 2005; XV (133): 211-226.
- ²⁹ Guía sobre algunas cuestiones relacionadas con los requisitos para la importación y las nuevas reglas en materia de higiene alimentaria y Controles Oficiales. Rev Euroc. 2006; XVI (148): 47-59.

-
- ³⁰ Monográfico Seguridad Alimentaria. Rev Alim 2008; 315: 35-56.
- ³¹ Arispe I, Tapia MS. Inocuidad y calidad: Requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. Rev Agroa 2007; 24: 105-118.
- ³² Cruz J. Nueva reglamentación en materia de higiene alimentaria. Rev Euroc. 2004; (126) 95.
- ³³ ASQ, Drug, and Cosmetic Division. HACCP Manual del auditor de calidad. Zaragoza: Acribia, 2006.
- ³⁴ Alonso Salom M, Marsilla de Pascual B, Aguinaga Ontoso E. Actualidad en formación de manipuladores de alimentos en higiene alimentaria y sistema APPCC: Aspectos relevantes para las empresas alimentarias e inspección sanitaria y desarrollo estatal. Rev Alim; 2012 (432): 70-75.
- ³⁵ García Tejedor M. Enfoque estratégico de la Seguridad Alimentaria. Plan Plurianual de Control Oficial de Productos Alimenticios. Rev Seg Alim. 2008; 16-20.
- ³⁶ Langreo A, Benito I. La trazabilidad y la normativa de higiene en las primeras fases de la cadena de producción de alimentos. Rev Vid Rur. 2006; Año XIII (230): 38-40.
- ³⁷ Lainez M. Legislación vigente en seguridad alimentaria y sus consecuencias para el sector avícola. Rev Sele Avíc 2005; 9: 560-570.
- ³⁸ Reforma de la Política Agrícola Común. [Monografía en Internet]. Comisión Europea. [Acceso 11 de enero de 2012]. Disponible en:
http://www.Europa.eu/legislación_summaries/agriculture/general_framework/160002_es.htm
- ³⁹ Mercado CE. Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: Una visión integral. Rev Agroa 2007; 24: 119-131.
- ⁴⁰ Marriot NG. Principios de higiene alimentaria. Zaragoza: Acribia, 2003.
- ⁴¹ Principios generales de la legislación alimentaria. [Monografía en Internet]. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. [Acceso 6 de octubre de 2011]. Disponible en:
<http://www.aesan.msc.es/AESA/>
- ⁴² Guía para la implementación del Reglamento (CE) Nº 852/2004 para la higiene de los productos alimentarios. Rev Euroc. 2006; XVI (145): 19-28.
- ⁴³ Sespas. La salud en todas las políticas, reto para la Salud Pública en España. Gac Sani. 2010; 24: 1-6.
- ⁴⁴ La Construcción Europea a través de los tratados. [Monografía en Internet]. Comisión Europea. [Acceso 20 de marzo de 2012]. Disponible en:
http://www.europa.eu/legislación_sumaries/institucional_affairs
- ⁴⁵ Arbitraje. Ley 60/2003 de 23 de diciembre. Boletín Oficial del Estado, nº 309, (26-12-2003).

-
- ⁴⁶ Buenestadio C. Desarrollo profesional del farmacéutico de Salud Pública. [Internet]. [Acceso 5 de septiembre de 2012]. Disponible en:
IICNF_PON_CLAUDIO_BUENESTADO.doc.<https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:BIB-Ewe1928J.congresos.portalfarma>
- ⁴⁷ Gómez Martín C. Evolución histórica, legal y funcional del farmacéutico en la sanidad ambiental y salud pública a través de la creación del Cuerpo Superior Facultativo de las Instituciones sanitarias de la Junta de Andalucía, especialidad farmacia (1944-2000). [Monografía en Internet]. Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Farmacéuticos; 2005. [Acceso 19 de diciembre de 2012]. Disponible en:
<http://www.actasanitaria.com/.../doc>
- ⁴⁸ Perfiles de empleo. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 19 de septiembre de 2012]. Disponible en:
http://europa.eu/epso/index_es.htm
- ⁴⁹ Quienes somos. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 16 de septiembre de 2012]. Disponible en:
http://www.europa.eu/whoiswho/iphone/index.cfm?fuseaction=idea.iphone_entity_details&nodeID=210282&personID=
- ⁵⁰ Salud y Consumidores. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 16 de septiembre de 2012]. Disponible en:
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm
- ⁵¹ Personas recién llegadas. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 18 de septiembre de 2012]. Disponible en:
http://ec.europa.eu/civil_service/about/index_es.htm
- ⁵² Perfiles de empleo. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 20 de septiembre de 2012]. Disponible en:
<http://ec.europa.eu/euraxess/index.cfm/jobs/index>
- ⁵³ Working for the European Medicines Agency. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 17 de septiembre de 2012]. Disponible en:
http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/about_us/document_listing/document_listing_000334.jsp&mid=WC0b01ac0580029424#section2http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/about_us/general/general_content_000235.jsp&mid=WC0b01ac058001ce7d
- ⁵⁴ Administración Nacional. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 17 de septiembre de 2012]. Disponible en:
http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm
- ⁵⁵ Pharmacist. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 19 de septiembre de 2012]. Disponible en:
http://ec.europa.eu/internal_market/qualifications/directive_in_practice/automatic_recognition/pharmacists/index_en.htm
- ⁵⁶ Reconocimiento de cualificaciones profesionales. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 20 de septiembre de 2012]. Disponible en:
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005L0036:20120801:ES:PDF>

⁵⁷ Segundo Programa Comunitario. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 22 de septiembre de 2012]. Disponible en:

http://www.europa.eu/legislation_summaries/consumer/consumer/safety/c11503c_es.htm

⁵⁸ Empleo público. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 25 de septiembre de 2012]. Disponible en: http://eurlex.europa.eu/Result.do?aaaa=2005&mm=&jj=&type=l&nnn=255&pppp=22&Rec70.hType=RECH_reference_pub&Submit=Buscar

⁵⁹ Cualificaciones profesionales. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 21 de septiembre de 2012]. Disponible en:

http://ec.europa.eu/internal_market/qualifications/regprof/index.cfm?action=homepage

⁶⁰ Veterinary surgeon. [Internet]. Comisión Europea. [Acceso 19 de septiembre de 2012]. Disponible en:

http://ec.europa.eu/internal_market/qualifications/directive_in_practice/automatic_recognition/veterinary_surgeon/index_en.htm

⁶¹ Dirección General de Calidad e Innovación de los Servicios Públicos de la Región de Murcia. Informe de Auditoría 2010-2011. Murcia: Consejería de Presidencia y Administraciones Públicas. Murcia. 2012.

⁶² Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (R.G.S.E.A.A). Real Decreto nº 191/2011 de 18 de febrero. Boletín Oficial del Estado, nº 57, (8-3-2011).

⁶³ Principales consideraciones de la Ley 33/2011, de 4 octubre, General de Salud Pública. [Internet]; 2011. Disponible en: http://portaljuridico.lexnova.es/articulo/JURÍDICO/81279/principales_consideraciones

⁶⁴ General de Salud Pública. Ley 33/2011 de 4 de octubre. Boletín Oficial del Estado, nº 240, (5-10-2011).

⁶⁵ Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Rev Pedi Aten Prima. [Internet]; 2011; 13: 497-500.[Acceso 15 de octubre de 2011]. Disponible en: http://www.pap.es/frontoffice/PAP/front/articulos/articulo/_lxus51_LjProfNrftOUE

⁶⁶ Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud. Ley 16/2003. Boletín Oficial del Estado, nº128, (29-05-03). Exposición de motivos. Disponible en: http://www.auxiliar-enfermeria.com/lccsns_oo_expm.htm

⁶⁷ Determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimentarios. Real Decreto nº 640/2006, de 26 de Mayo. Boletín Oficial del Estado, nº 126, (27-05-2006).

⁶⁸ Reforma de la Ley Orgánica 4/1982 de 9 de junio del Estatuto de Autonomía para la Región de Murcia. Ley 1/1998, de 15 de junio. Boletín Oficial del Estado, nº 146, (19-06-1982).

-
- ⁶⁹ Salud de la Región de Murcia. Ley 4/1994 de 26 de julio. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 176 (4-08-1994) y BOE, nº 243 (10-10-1994).
- ⁷⁰ Mapa Sanitario de la Región de Murcia. Orden de 24 de abril de 2009 de la Consejería de Sanidad y Consumo. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 103, (07/05/2009).
- ⁷¹ Reorganización de la Administración Regional. Decreto del Presidente de la Comunidad Autónoma nº 12/2011. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 146, (28-06-2011).
- ⁷² Orden de Prelación de las Consejerías de la Administración Regional y sus competencias. Decreto 24/2011, de 28 de junio. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 154, (7-07-2011).
- ⁷³ Órganos Directivos de la Consejería de Sanidad y Política Social. Decreto nº 146/2011 de 8 de julio. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 157, (11-07-2011).
- ⁷⁴ Estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Consumo. Decreto nº 117/2002, de 27 de septiembre. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 234, (8-10-2002).
- ⁷⁵ Servicios Veterinarios de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Decreto nº 91/1989, de 17 de noviembre. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 280, (7-12-1989). Reestructuración de los servicios farmacéuticos de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales en el ámbito territorial de la Región de Murcia y se fija el régimen jurídico de los funcionarios del Cuerpo Facultativo de Farmacéuticos Titulares de la Administración Pública Regional. Decreto nº 34/1995, de 12 de mayo. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 123, (29-05-1995).
- ⁷⁶ Órganos Directivos de la Consejería de Agricultura y Agua. Decreto nº 143/2011, de 8 de julio. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 157, (11-07-2011).
- ⁷⁷ Órganos Directivos de la Consejería de Presidencia. Decreto nº 74/2012, de 1 de junio. Boletín Oficial de la Región de Murcia, nº 74, (1-06-2012).
- ⁷⁸ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015. [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. [Acceso el 11 de octubre de 2012]. Disponible en: http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/controloficial/sección/plan_plurianual_control_oficial.shtml
- ⁷⁹ Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia. Plan Autonómico de Control Oficial Alimentario y de las Zoonosis 2010-2015. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 15 de junio de 2012]. Disponible en <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ⁸⁰ De Pablo Busto Begoña. Legislación Alimentaria. [Monografía en Internet]. País Vasco: Gobierno Vasco; 2012. [Acceso 15 de octubre de 2012]. Disponible en: <http://www.wesebertus.com/blog/2012/03/01recopilacion-de-legislacion-alimentaria-y-normas-microbiologicas-actualización-2012/>

-
- ⁸¹ Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia. Protocolo normalizado de trabajo de Control Oficial de alimentos. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Internet]. [Acceso 15 de junio de 2012]. Disponible en: <https://sanidadtimon.carm.es/sisaz/index>
- ⁸² Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia. Protocolo normalizado de trabajo de verificación y medidas especiales de Control Oficial de alimentos. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 15 de junio de 2012]. Disponible en <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ⁸³ Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública de la Región de Murcia. Guía de los servicios veterinarios oficiales en los mataderos de la Región de Murcia. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 15 de junio de 2012]. Disponible en: <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ⁸⁴ Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública. Toma de muestras de agentes zoonóticos en mataderos. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 15 de junio de 2012]. Disponible en: <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ⁸⁵ Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública. Actuaciones ante la aparición de patógenos alimentarios en mataderos. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 15 de junio de 2012]. Disponible en: <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ⁸⁶ Marsilla de Pascual BA. La Seguridad Alimentaria en el planeta hoy. Murcia: Academia de Veterinaria de la Región de Murcia. 2013.
- ⁸⁷ Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. Animal Welfare Topic. [Internet]. [Acceso 15 de enero de 2013]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/animalwelfare.htm>
- ⁸⁸ Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. Política Fitosanitaria. [Internet]. [Acceso 17 de enero de 2013]. Disponible en: http://www.ec.europa.eu/food/plant/index_es.htm
- ⁸⁹ Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. Genetically Modified Organisms Topic. [Internet]. [Acceso 17 de enero de 2013]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/gmo.htm>
- ⁹⁰ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. [Acceso 11 de octubre de 2011]. Disponible en: http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/sobre_aesan/sobre_aesan.shtml
- ⁹¹ Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública. Manual SISAZ. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 15 de noviembre de 2010]. Disponible en: <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>

-
- ⁹² Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública. Memoria año 2010. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 11 de octubre de 2011]. Disponible en: <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ⁹³ Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública. Memoria año 2011. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 12 de octubre de 2011]. Disponible en: <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ⁹⁴ Servicio de Epidemiología de la Región de Murcia. Brotes de infecciones e intoxicaciones vehiculizadas por alimentos año 2011. Murcia: Dirección General de Salud Pública. Boletín Epidemiológico de la Región de Murcia. 2012; 32 (750): 19-22.
- ⁹⁵ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe Fase 4ª del Plan Estratégico de Bienestar Animal 2007/4772C (2011) 6783 final (DMBA). [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. [Acceso 5 de junio de 2013]. Disponible en: <http://www.aesan.msc.es>
- ⁹⁶ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe Fase 4ª del Plan Estratégico de mataderos de pequeños rumiantes y equinos. [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. [Acceso 5 de junio de 2013]. Disponible en: <http://www.aesan.msc.es>
- ⁹⁷ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe Anual 2011 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria de la AESAN 2010-2015. [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. [Acceso 1 de diciembre de 2013]. Disponible en: <http://www.aesan.msc.es>
- ⁹⁸ Las Comarcas. Gobierno de Aragón. [Internet]. [Acceso 11 de abril de 2013]. Disponible en: <http://www.comarcas.es/index.php/mod.pags/mem.detalle>
- ⁹⁹ Sostenibilidad en el medio rural; indicadores. [Internet]; 2008. [Acceso 12 de abril de 2013]. Disponible en: <http://www.sostenibilidad-es.org/sites/default/files/2.1.21>
- ¹⁰⁰ Características de la Región de Murcia. [Monografía en Internet]. Murcia; 2008. [Acceso 15 de enero de 2013]. Disponible en: <http://www.oupe.es/es/Secundaria/CienciasSocialesGeografiaEHistoria.pag.297-231>
- ¹⁰¹ Sección de Vigilancia Epidemiológica. Boletín Epidemiológico Semanal de Aragón: Informe de brotes epidémicos año 2011. Aragón: Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familiar. Dirección General de Salud Pública. Gobierno de Aragón; 2012.
- ¹⁰² Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública. Guía de actuación ante un Brote. [Internet]. Murcia: Consejería de Sanidad y Política Social. [Acceso 15 de febrero de 2012]. Disponible en: <https://sanidad-timon.carm.es/sisaz/index>
- ¹⁰³ Alonso Salom M, Esteras P, Zancajo A, Marsilla De Pascual BA, Aguinaga E. Actuaciones llevadas a cabo por el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud

Pública (DGSP) para implantar una alimentación equilibrada en Centros Docentes No Universitarios (CDNU) de la Región de Murcia (RM). Evolución en periodo 2004-2010. Rev Alim. 2013; 441: 87-92.

¹⁰⁴ Comunidad Valenciana. Memoria de Acción Anual. 2011 del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana. [Internet]. Valencia; 2011. [Acceso 27 de Mayo de 2013]. Disponible en: <http://www.sp.san.gva.es/sscc/servEntrada.jsp?CodSer=S002&Nivel=2&Opcion=SANMS3&MenuSup=SANMS>

¹⁰⁵ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Informe resultados año 2011 del programa específico de control oficial de vigilancia de residuos de plaguicidas en alimentos. [Internet]. Madrid: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. [Acceso el 20 de marzo de 2013]. Disponible en: <http://www.aesan.msc.es>

¹⁰⁶ Cruz J. La industria cárnica recupera sus niveles de producción e incrementa las exportaciones durante 2011. Rev Euroc. 2012; 204: 63-70. [Internet]. [Acceso 10 de abril de 2013]. Disponible en: <http://www.eurocarne.com/boletin/imagenes/20404.pdf>

¹⁰⁷ Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón. Protocolo ante agresiones por animales con riesgo de transmisión de rabia. [Internet]. Aragón; 2011. [Acceso 13 de marzo de 2013]. Disponible en: <http://www.aragon.es/DepartamentosOrganismosPublicos>

7. RESUMEN.

La presente tesis, pretende hacer una descripción detallada y análisis crítico del funcionamiento del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis (SSAyZ) de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (CARM), que es el órgano autonómico encargado de llevar a cabo las actividades de Control Oficial de Alimentos en la Región de Murcia. Previo al análisis, se ha pretendido dar una visión de la evolución histórica de la legislación en el ámbito de salud pública, sanidad animal, bienestar animal y seguridad alimentaria, así como de la evolución de los Servicios Veterinarios y Farmacéuticos Oficiales desde que pertenecían al Cuerpo de Titulares (Cuerpo Nacional) hasta que con las transferencias del Estado a las Comunidades Autónomas de la Región de Murcia fueron transferidos y se modificó sustancialmente la estructura, funciones y dependencia de veterinarios y farmacéuticos titulares.

Con la entrada de España en la UE, España y Murcia se tuvieron que adaptar a la legislación europea en relación a la salud pública, sanidad animal, higiene alimentaria y bienestar animal. Los inspectores veterinarios y farmacéuticos de salud pública, en su ámbito de actuación correspondiente, pasaron a inspeccionar y hacer cumplir la cuantiosa normativa europea, española y murciana que se fue y se ha ido generando durante estos años, dando por ello un repaso a la principal normativa que sobre aspectos de competencia veterinaria y farmacéutica se está llevando a cabo por los Servicios Veterinarios Oficiales (SVO) de Murcia.

Realizado el análisis detallado del funcionamiento del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis de la DGSP de la CSyPS de la CARM, se propone como línea de actuación principal, introducir en el programa informático SISAZ un “Programador de inspecciones” y crear una nueva página Web audiovisual del programa SISAZ, que comunique la información de una forma atractiva y vaya dirigida a los distintos grupos de usuarios y les permita estar bien informados. También se debe modificar sustancialmente el sistema de control de calidad implantado en el SSAyZ de la DGSP de la CARM, para conseguir un mejor funcionamiento del Servicio y un mayor grado de cumplimiento del Control Oficial y de la legislación comunitaria en este ámbito. El “Programador de inspecciones” puede ayudar considerablemente a mejorar el funcionamiento interno del SSAyZ de la DGSP y la ejecución del Control Oficial de Alimentos llevada a cabo por este Servicio ya que como resultados de su utilización se conseguiría una mayor homogeneidad de los Controles Oficiales, se detectarían posibles carencias en el sistema, se mejoraría la calidad y la eficacia, introduciendo planes de mejora ante las deficiencias detectadas y se proporcionaría una mayor confianza de que los sistemas de control están funcionando, tanto a la propia administración como a los consumidores.

La autora aspira a que sean admitidas y tenidas en cuenta como sugerencias, las anteriores conclusiones, que pueden mejorar el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis del que se siente orgullosa de formar parte.

8. SUMMARY.

This thesis aims to give a detailed description and critical analysis of the operation of the Food Safety and Zoonoses Service of the Public Health Directorate of the Autonomous Community of the Region of Murcia, which is the regional body responsible for carrying out the official activities for food control in the Region of Murcia.

Prior to the analysis and critical study mentioned above, we have tried to give an overview of the historical development of legislation in the field of Public Health, Animal Health, Animal Welfare and Food Safety and the evolution of the Official Veterinary and Pharmaceutical Body (National Body) until the State transferred to the Autonomous Community of the Region of Murcia, and substantially modified its structure, functions and dependence.

With the entry of Spain into the EU, Spain and Murcia had to adapt to European legislation, and in relation to Public Health, Animal Health, Animal Welfare and Food Hygiene, the veterinary surgeons and pharmacists in their respective scope, have to inspect and enforce the large number of European, Spanish and Murcia regulations that have been generated. For that reason we have given an overview about the main regulations that actually the Food Safety and Zoonoses Service of the Public Health Directorate of the Autonomous Community of the Region of Murcia use for its functions

Following the detailed analysis of the operation of the Food Safety and Zoonoses Service of the Public Health Directorate of the Autonomous Community of the Region of Murcia, I propose entry into the SISAZ computer program of a schedule of inspections for each Inspection Area and also to create a new interactive Web page which enables accurate information to be communicated to the various user groups, thus ensuring they are well informed. I also propose that the Quality Management System implemented in the Food Safety and Zoonosis Service of the Public Health Directorate Autonomous Community of the Region of Murcia is modified to ensure that the Service functions better and has a higher degree of compliance with the Official Control and community legislation in this field.

The "programme of inspections" can considerably help to improve the internal workings of the Food Safety and Zoonoses Service of the Public Health Directorate of the Autonomous Community of the Region of Murcia and the implementation of Official Food Control conducted by the Service and that as a result of its use would achieve greater consistency of official control and would detect any gaps in the official control system. It would also improve the quality and effectiveness of official controls before deficiencies were identified. It would provide greater confidence that the control systems are functioning, both for control and consumers, and would increase compliance with the community legislation in force. The most important point is that the introduction of the Schedule of Inspections would improve the supervision and quality control of the Food Safety and Zoonoses Service of the Public Health Directorate of the Autonomous Community of the Region of Murcia.

Finally, with the previous conclusion, the author of this thesis wants this recommendation to be considered as a suggestion to improve the service where she is proud to work and be a part of.

9. ABREVIATURAS.

AC: Autoridad Competente.

AACC: Autoridades Competentes.

AASA: Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria.

ADMON: Administración.

AEMSP: Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.

AESA: Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

AESAN: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

AF: Acción Formativa.

AGE: Administración General del Estado.

ART: Artículo.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.

AS: Autorización Sanitaria

BEUC: Oficina Europea de las Uniones de Consumidores.

BOE: Boletín Oficial del Estado.

C: Corrección de Errores.

CA: Comunidad Autónoma.

CAE: Código Alimentario Español.

CAM: Codex Alimentarius Mundi.

CAP: Capítulo.

CARM: Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

CCAA: Comunidades Autónomas.

CCI: Centro Común de Investigación.

CDNU: Centros Docentes No Universitarios.

(CE): Comunidad Europea.

CE: Constitución Española.

CEE: Comunidad Económica Europea.

CI: Coordinadores de Inspección.

CIR: Circulares.

CNE: Centro Nacional de Epidemiología.

COP: Contaminantes Orgánicos Persistentes.

COVA: Comunidad Valenciana.

CSyC: Conserjería de Sanidad y Consumo.

CV: Conducción de Vehículos.

D: Decreto.

D (CE): Directiva Comunidad Europea.

DCG: Dirección General de Ganadería.

DGPA: Dirección General de Producción Agraria.

DGS: Dirección General de Sanidad.

DGSANCO: Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión.

DGSP: Dirección General de Salud Pública.

DGT: Certificación Sanitaria Oficial.

DL: Decreto Legislativo.

DM: Directores de Matadero.

DMBA: Dictamen Motivado en Bienestar Animal en el Momento del Sacrificio.

DOUE: Diario Oficial de la Unión Europea.

E: Establecimiento.

EA: Establecimiento Alimentario.

ECJ: Enfermedad de Creutzfeldt-Jakob.

ED: Especial Dedicación.

EEB: Encefalitis Espongiforme Bovina.

EEMM: Estados Miembros.

EET: Encefalitis Espongiforme Transmisible.

EFSA: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

EPSO: Oficina Europea de Selección de Personal.

ES: España.

ETA: Enfermedad Transmitida por Alimentos.

EUPAN: Red Europea de Administraciones Públicas.

FAO: Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

FEOGA: Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola.

FEOGA-G: Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola, Sección Garantía.

FIDA: Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola.

FP: Función Pública.

FVO/OAV: Oficina Alimentaria y Veterinaria.

FX: Inspectores Farmacéuticos de Salud Pública de Área.

G: Grave.

GPCH: Guía Práctica Correcta de Higiene.

GOSP: Certificación Sanitaria Oficial de Movimiento.

GR: Grasas.

HAB: Habitantes.

HC: Hidratos de Carbono.

HDCV: Vacuna Antirrábica de Vacunas Diploides Humanas.

HE: Horario Especial.

I: Industria.

IA: Industria Alimentaria.

IAA2011: Informe Anual de Aplicación 2011.

IAE: Impuesto de Actividades Económicas.

ICA: Información sobre Cadena Alimentaria.

ICE: Instituto de Comercio Exterior.

INE: Instituto Nacional de Estadística.

INFOSAN: Sistemas de Alerta Internacional.

JE: Jornada Especial.

JSSAyZ: Jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

L: Leve.

LB: Libro Blanco.

LE: Ley

LGS: Ley General de Sanidad.

LMR: Límite Máximo de Residuos.

LO: Ley Orgánica.

LOFAGE: Ley de Ordenación y Funcionamiento de la Administración General del Estado.

Mº: Ministerio.

MAGRAMA: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

MAPA: Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación.

MED: Medicamentos.

MER: Materiales Específicos de Riesgo.

MG: Muy Grave.

MINP: Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas.

MPA2011: Memoria del Plan de Acción Anual 2011.

MS: Mapa Sanitario.

MSF: Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

NAOS: Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad.

Nº: Número.

Nº RGSEAA: Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

NC: No Conformidad.

NCA: Norma de Calidad.

O: Orden.

OCAAs: Oficinas Comarcales de Agricultura y Alimentación.

OCDE: Organización de Cooperación y Desarrollo Económico.

OCU: Organización de Consumidores y Usuarios.

ODC: Objetivos de Desarrollo del Milenio.

OIE: Oficina Internacional de Epizootias.

OM: Orden Ministerial.

OMC: Organización Mundial del Comercio.

OMGs: Organismos Modificados Genéticamente.

OMP: Orden Ministerial de la Presidencia.

OMS: Organización Mundial de la Salud.

OMSA: Organización Mundial de Sanidad Animal.

ONG: Organización No Gubernamental.

OVA: Oficina Alimentaria y Veterinaria.

P: Proteínas.

PAC: Política Agraria Común.

PACO: Procedimiento Administrativo Común.

PCCAA: Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón.

PCCs: Puntos de Control Crítico.

PCR: Polymerasa Chain Reaction.

PEBA: Plan Estratégico de Bienestar Animal.

PEM: Plan Estratégico de Mataderos de Pequeños Rumiantes y Equinos.

PFO: Párrafo.

PMA: Programa Mundial de Alimentos.

PNCOCA: Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

PNIR: Plan Nacional de Investigación de Residuos.

PSA: Plan de Seguridad Alimentaria.

R: Resoluciones.

R (CE): Reglamento Comunidad Europea.

RAMINP: Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas.

RASA: Red de Alerta de Sanidad Animal.

RASFF: Red de Alerta Alimentaria Comunitaria.

RASF: Red de Alerta Comunitaria.

RASV: Red de Alerta Sanitaria Veterinaria.

REV: Revista.

RD: Real Decreto.

RDL: Real Decreto Legislativo.

RELSA: Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria de Control Oficial.

RGSEAA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

RGTO: Reglamento.

RJAP: Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas.

RTS: Reglamentación Técnico Sanitaria.

SANDACH: Subproductos Animales No Destinados al Consumo Humano.

SAyZ: Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

SCIRI: Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información.

SCIRIs: Alertas Recibidas.

SISAZ: Sistema de Información del Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

SNS: Sistema Nacional de Salud.

SSASAC: Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación.

SSAyZ: Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

SVO: Servicios Veterinarios Oficiales.

TSP: Técnicos Salud Pública.

TM: Toma de Muestras.

UE: Unión Europea.

VM: Inspectores Veterinarios de Salud Pública de Matadero.

VX: Inspectores Veterinarios de Salud Pública de Área.

10. GLOSARIO.

Acta: Documento oficial redactado por la inspección, el cual se manifiesta sobre hechos inspeccionados y sus resultados. Este documento debe ser firmado por el inspector y el interesado y consta de tres copias, de las cuales una se entrega al interesado.

Agua de consumo humano: Agua, cuyos caracteres cumplen lo especificado en el Real Decreto nº 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios de la calidad del agua de consumo humano.

Albarán/documento de acompañamiento comercial/DAC: Documento que edita el proveedor y que sirve de justificante de la entrega de mercancía al cliente.

Alimento: Alimento o producto alimenticio es cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformado entera o parcialmente, como si no.

“Alimento” incluye las bebidas, goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento. También se incluirá el agua después del punto de cumplimiento definido en el artículo 6 de la Directiva 98/83/CE y sin perjuicio de los requisitos estipulados en las Directivas 80/778/CEE y 98/83/CE.

“Alimento” no incluye: Los piensos, los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano; las plantas antes de la cosecha; los medicamentos tal y como los definen las Directivas 65/65/CEE y 92/73/CEE del Consejo; los cosméticos tal como los define la Directiva 76/768/CEE del Consejo; el tabaco y los productos del tabaco tal como los define la Directiva 89/622/CEE del Consejo; las sustancias estupefacientes o psicotrópicas tal como las define la Convención Única de las Naciones Unidas sobre Estupefacientes de 1961, y el Convenio de las Naciones Unidas sobre Sustancias Psicotrópicas de 1971; los residuos y contaminantes.

Apercibimiento: Comunicación al interesado con carácter oficial, donde constan las deficiencias observadas durante el Control Oficial, la obligatoriedad de subsanarlas y las posibles consecuencias derivadas de su no cumplimiento.

APPCC: Análisis de peligros y puntos de control crítico. Sistema que permite identificar peligros específicos y medidas preventivas para su control.

Árbol de decisión: Secuencia lógica de preguntas formuladas en relación con peligros identificados en cada etapa del proceso, cuyas respuestas ayudan en la determinación de los Puntos de Control Crítico (PCCs).

Auditoría: Examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos y si estos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

Autoridad Competente: Las Administraciones Central, Autonómica y Local, dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

Autorización sanitaria: Calificación favorable previa visita de Control Oficial, otorgada mediante Resolución del Director General de Salud, que faculta al titular de un establecimiento a realizar en éste, determinadas actividades.

Bromatología: Es la ciencia que estudia los alimentos en cuanto a su producción, manipulación, conservación, elaboración y distribución, así como su relación con la sanidad. Esta ciencia permite conocer la composición cualitativa y cuantitativa de los alimentos, el significado higiénico y toxicológico de las alteraciones y contaminaciones, cómo y por qué ocurren y cómo evitarlas, cuál es la tecnología más apropiada para tratarlos y cómo aplicarla, cómo utilizar la legislación, seguridad alimenticia, protección de los alimentos y del consumidor, qué métodos analíticos aplicar para determinar su composición y determinar su calidad.

Brote: Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de la ingestión de los mismos alimentos o tras el contacto o ingestión de agua del mismo origen donde la evidencia epidemiológica implica a los alimentos o el agua como el origen de la enfermedad, observándose una asociación de tiempo, lugar o personas entre los individuos que padecen la enfermedad.

Brotos de ámbito familiar: Son aquellos en que se demuestra contaminación intrafamiliar o cuando a pesar de existir sospecha de que la contaminación sea extrafamiliar sólo hay una familia afectada.

Brotos de ámbito general: Son aquellos en que el territorio epidémico es un establecimiento público y hay varias familias afectadas por la ingesta de un mismo alimento o cuando la contaminación se produce en el origen del alimento.

Cadena agroalimentaria: Una sucesión continua de actividades que sufre un alimento, desde la producción primaria pasando por la producción de piensos para animales, hasta la venta o suministro de alimentos al consumidor final.

Carnicería: Establecimiento dedicado a la venta de carnes refrigeradas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades y venta de las mismas en sus propios establecimientos, así como los despojos frescos y congelados.

Carnicería salchichería: Establecimiento dedicado a la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos adobados, embutidos de sangre, o de otros tradicionales según las zonas. También podrán salazonar tocino. Estos productos sólo podrán ser comercializados en las propias dependencias de venta al público, ubicados en el municipio donde figure registrado el establecimiento.

Carnicería charcutería: Establecimiento donde además de las actividades descritas para carnicerías podrán elaborar; preparados cárnicos, crudos adobados, crudos curados, embutidos tratados por el calor, salazones, platos cocinados cárnicos y otros derivados

cárnicos, así como el troceado y envasado de los productos cárnicos de referencia. Estos productos sólo podrán ser comercializados en las propias dependencias de venta al público, ubicados en el municipio donde figure registrado el establecimiento.

Caso único o esporádico: Un caso no relacionado con otros casos desde el punto de vista del consumo de alimentos o de agua o del contacto con el agua.

Cliente: La siguiente persona u operador económico en la cadena alimentaria a quien se vende o facilita el alimento.

Comida preparada: Elaboración culinaria resultante de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o de varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y en su caso condimentada.

Comida preparada con tratamiento térmico: Comida preparada que durante su elaboración ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico, tal que pueda ser consumida directamente o con un ligero calentamiento.

Consumidor final: El consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Contaminación: Presencia de una materia indeseable.

Contaminación cruzada: Proceso por el cual un agente (biológico, químico, físico) es vehiculizado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles, o superficies empleadas en su manipulación.

Control: La realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, así como de la normativa en materia de salud animal y bienestar de los animales.

Control oficial: Todo aquel que efectúe la Autoridad Competente para hacer cumplir y verificar el cumplimiento de la legislación sobre alimentos y piensos, así como las normas relativas a la salud animal y bienestar de los animales. En función de la normativa, el Control Oficial establece como técnicas de control, la verificación, inspección y auditoria, entre otras.

Control organoléptico: Control basado en los sentidos de vista, olfato, tacto y gusto.

Denuncia: Información escrita u oral dirigida al SSAyZ sobre una posible irregularidad o infracción, que puede requerir actuaciones de Control Oficial por parte del Servicio.

Desinfección: Destrucción de microorganismos, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos, de forma que se reduzca el número de microorganismos a un nivel tal, que no dé lugar a contaminación de los alimentos que contacten con las superficies desinfectadas.

Desinsectación: Destrucción de insectos, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.

Desratización: Destrucción de roedores, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.

Diagrama de flujo: Secuencia detallada de las diferentes operaciones existentes en el proceso de elaboración de las comidas.

Documento de acompañamiento comercial/DAC: Sinónimo de albarán.

Equipo APPCC: Equipo multidisciplinar de personas responsables de la elaboración del Plan APPCC.

Empresa alimentaria: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Empresa de piensos: Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar animales de su propia explotación.

Estiba: Colocación ordenada de los productos en el interior de la cámara o almacén, de modo que, aprovechando al máximo el volumen de ésta, se permita, en su caso, la adecuada distribución del aire frío entre los mismos, la necesaria circulación de personas y cargas, la inspección de aquellos, así como el cumplimiento de las prácticas correctas de almacenamiento.

Etiquetado: Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Expediente de autorizaciones sanitarias: Relación de documentación a presentar junto a la solicitud del interesado (memoria de actividad, IAE o similar, escritura de constitución, plano de instalaciones y el documento de supervisión).

Expuesto: Toda persona que ha ingerido comida o ha estado en contacto o ingerido agua contaminada en base a evidencias epidemiológicas o análisis de laboratorio.

Expuesto sano: Persona expuesta que no presenta alteraciones.

Expuesto enfermo o caso: Persona que enferma tras el consumo de comida o el contacto o ingestión de agua considerada contaminada, en base a evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.

Factura: Documento que emite el proveedor para hacer efectivo el importe de la mercancía entregada al cliente. Puede coincidir con el documento de acompañamiento comercial.

Funciones: Desarrollo de las competencias definidas.

Gestión: Acción que comprende la información, coordinación y consenso de las actuaciones, su registro, y la evaluación.

Gestión de la notificación: Actuaciones y decisiones respecto al expediente de notificaciones.

GPCH: Guía de prácticas correctas de higiene.

Higiene alimentaria: Conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad de los productos alimenticios.

Incumplimiento: El hecho de no cumplir la legislación en materia de productos (piensos y alimentos).

Informes: Documentos elaborados por la Autoridad Competente relacionados con los Controles Oficiales que haya efectuado. Dichos informes, dependiendo de su destino, describirán la finalidad de los Controles Oficiales, los métodos de control aplicados, los resultados de los Controles Oficiales y en su caso, las medidas correctoras que deberá tomar el operador de la empresa de que se trate.

Infracción: No conformidad con los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones de naturaleza higiénico-sanitaria determinados en la normativa. Las acciones u omisiones que produzcan un daño para la salud del consumidor, ya sea de forma consciente o deliberada, o por abandono de la diligencia y precauciones exigidas, en la actividad de que se trate.

Infracción leve: No conformidad con la legislación, que no afecta o afecta en grado mínimo a la seguridad alimentaria. Asimismo, se considerarán como tales, las cometidas por simple negligencia siempre que la alteración o riesgo sanitario producido fuese de escasa entidad y las que no merezcan calificación de graves o muy graves.

Infracción grave: No conformidad con la legislación que puede generar un peligro o comporta un riesgo para la salud pública. Asimismo, se considerarán como tales, las infracciones leves repetidas de forma continuada.

Infracción muy grave: No conformidad con la legislación que puede generar un riesgo grave para la salud pública.

Inspección: El examen de establecimientos y empresas alimentarias, alimentos y su transformación, de los sistemas de gestión y producción en ellas aplicados, incluidos documentos, ensayos del producto acabado y prácticas de manipulación, así como del origen y destino de las entradas y salidas de los productos, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos legales en todos los casos.

Inmovilización cautelar: La actuación, con mención expresa en acta, de prohibir el traslado o la manipulación de un alimento o producto, como medida especial adoptada por el inspector ante el conocimiento o la sospecha de un riesgo inminente o extraordinario para la salud.

Intoxicación alimentaria o enfermedad de transmisión alimentaria (ETA): Término genérico que se aplica a ciertas afecciones que se adquieren por consumo de alimentos o agua contaminados.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o la inaceptabilidad del proceso, en una determinada fase, etapa o procedimiento.

Limpieza: Acción mediante la cual se elimina la suciedad (manchas visibles o partículas macroscópicas no inherentes al material que se va a limpiar), de una superficie o de un objeto, sin causarle daño.

Lote: Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Manipulación de alimentos: Operaciones propias de la cadena alimentaria: Preparación transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos.

Manipuladores de alimentos: Todas aquellas personas que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos o los manejen durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio; siempre y cuando sus prácticas de manipulación sean determinantes para la seguridad y salubridad de los alimentos.

Medidas accesorias/cautelares: Medidas que se adoptarán en base al riesgo y la repercusión en materia de salud pública y bienestar animal.

Medida correctora: Actuación destinada a subsanar deficiencias o no conformidades descritas en la industria alimentaria. También en la acción que hay que aplicar cuando los resultados de la vigilancia de los PCCs indican pérdida en el control del proceso por desviaciones en los límites críticos establecidos.

Medidas especiales: Las actuaciones de Control Oficial; inmovilización, cese de expediente o retirada de autorización, para el control o prevención de un riesgo para la salud de origen alimentario, zoonótico o sanitario.

Medida preventiva: Acción aplicada para prevenir o eliminar un peligro en el alimento o para reducirlo a un nivel aceptable.

No conformidades: Deficiencias o discrepancias respecto a la aplicación de la normativa mediante la observación, pruebas o ensayos.

Notificación de alerta: Información recibida o enviada, que afecta a un producto alimentario o situación zoonótica y puede provocar daños para la salud. Su objetivo es proteger al consumidor del riesgo y puede requerir actuaciones rápidas de Control Oficial.

Notificación (genérica): Información entrante relativa a las competencias del SSAyZ, que requiere o no, actuaciones de Control Oficial.

Objetivos: Fines que se pretenden alcanzar.

Operador de empresa alimentaria: Las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control.

Operador de empresa de piensos: Las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa de piensos bajo su control.

Operador económico: Operador de empresa alimentaria y/o operador de empresa de piensos.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que hace que no sea seguro el consumo del alimento.

Pienso: Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

Plagas: Conjunto de insectos o roedores que se encuentra en una densidad tal que pueden llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre y/o su bienestar.

Portador asintomático: Aquel manipulador de alimentos que no manifiesta síntomas de enfermedad pero que aloja y puede transmitir agentes causantes de enfermedades de transmisión alimentaria.

Preparados cárnicos: Son los elaborados con carne procedente de una o varias especies de animales de abasto, aves y caza autorizadas, con o sin grasa, picadas, adicionadas o no con condimentos, especias y aditivos no sometidos a tratamiento de desecación, cocción ni salazón, embutidos o no.

Prerrequisitos: También llamados requisitos previos: Prácticas y condiciones necesitadas previamente y durante la implantación del sistema APPCC. Entre los prerrequisitos encontramos los siguientes: Infraestructura (diseño y plan de mantenimiento), formación de personal, abastecimiento de agua, limpieza y desinfección, desinsectación y desratización, eliminación de desechos, control de proveedores, trazabilidad y manipulación.

Producto: Un alimento, pienso o animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o, con probabilidad de serlo.

Productos cárnicos: Los productos elaborados a partir de carne o con carne, mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características.

Programa: Documento que recoge los objetivos que se pretenden alcanzar en el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis mediante el desarrollo o ejecución de funciones y tareas en un período de tiempo.

Proveedor: La persona u operador económico inmediatamente anterior en la cadena alimentaria, quien vende o facilita el alimento.

Proveedores intermediarios: Proveedor que no elabora las materias primas abasteciéndose de establecimientos autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.

Punto de control crítico (PCC): Un punto, etapa o proceso, en el que puede aplicarse un control, que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Reclamación: Petición a la administración cuando el interesado pretende resarcirse de un daño.

Regeneración: Proceso por el cual una comida preparada mantenida en refrigeración o congelación es sometida a un tratamiento térmico que eleva su temperatura hasta la de servicio.

Registro de notificaciones: Anotación y seguimiento de los expedientes de notificación que entran al SSAyZ y que comprende la calificación o valoración de la información, la asignación de tareas, y las actuaciones realizadas.

Riesgo: Estimación de la probabilidad de aparición de un peligro. También definido como la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

Sanciones: Consecuencias derivadas de la comisión de infracciones con efectos económicos o de otro orden.

Sanciones accesorias: La Administración pública competente podrá acordar, la adopción de sanciones accesorias, frente a las infracciones graves o muy graves en materia de seguridad alimentaria o en materia de bienestar animal. En materia de seguridad alimentaria, serán las recogidas en el artículo 53 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. En materia de bienestar animal, las recogidas en el artículo 17 de la Ley 32/2007 de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

SCIRI: Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información. Se configura como un mecanismo permanente de vigilancia y alerta entre los órganos de las CCAA, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de la AESAN, ante cualquier incidencia o riesgo para la salud que pueda derivarse del consumo de alimentos.

Sistema APPCC: Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, que identifica, evalúa y controla los peligros de importancia en seguridad alimentaria.

Supervisión genérica: Visar correcciones o conformidades al trabajo realizado.

Suspensión de actividad: Medida de control sanitaria adoptada por la Autoridad Competente ante la existencia de un riesgo inminente para la salud, incumplimiento de los requisitos sanitarios exigibles para la instalación y funcionamiento, falta de autorización, o ante los hechos que constituyen una infracción continuada. Implica la prohibición del ejercicio de

actividad para que se cesa y la responsabilidad del operador si no lo cumple. Se ejecuta mediante Resolución de la Dirección General de Salud Pública.

Tareas: Desarrollo de funciones en el puesto de trabajo, con respecto al objetivo.

Trazabilidad: También llamada rastreabilidad o rastreo. Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia, destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. Capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción.

Trazabilidad hacia atrás: También llamada “trazabilidad de proveedores”. Posibilidad de conocer qué productos entran en la empresa y quiénes son sus proveedores.

Trazabilidad interna: También llamada “trazabilidad de proceso”. Trazabilidad de los productos dentro de la empresa (independientemente de si se producen o no nuevos productos).

Trazabilidad hacia delante: También llamada “trazabilidad de clientes”: Posibilidad de conocer qué productos salen de la empresa y a quién se han vendido o facilitado.

Validación: La obtención de pruebas que demuestren que la medida o medidas de control de higiene de los alimentos o piensos seleccionadas para controlar un peligro en un alimento o en un pienso, son capaces de controlar, de manera constante, el peligro al nivel especificado.

Verificación: La comprobación mediante examen y la presentación de pruebas objetivas de si se han cumplido, los requisitos establecidos. Comprobar la aplicación de las medidas correctoras propuestas, inclusive los requisitos de autocontrol. El proceso de verificación puede ser comprobación documental o in situ.

Vigilancia: Es una secuencia planificada de observaciones o medidas efectuada en un PCC, que demuestra que el proceso está funcionando dentro de los límites críticos.

11. ANEXO I. NORMATIVA QUE REGULA LA SALUD PÚBLICA, SANIDAD ANIMAL, BIENESTAR ANIMAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

MATERIA: Conceptos, criterios, interpretaciones y ordenaciones.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Infraacciones y sanciones (procedimiento de toma de muestras reglamentarias, etc.)	R.D. 1945/83, 22/06/83	15/07/83		Regula las infracciones y sanciones en materia del consumidor y la producción agroalimentaria.
		18/08/83		Corrección de errores al R.D. 1945/83. Corrección de errores al R.D. 1945/83.
		10/10/83		Corrección de errores al R.D. 1945/83.
		20/10/83		Corrección de errores al R.D. 1945/83.
Potestad sancionadora	R.D. 1398/93, 04/08/93	09/08/93		Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.
Ordenación sanitaria	LE. 3/1997, 28/05/97	15/10/97	25/06/97	Ley 3/1997, de 28 de mayo, de Ordenación Farmacéutica de la Región de Murcia.
Procedimiento administrativo	LE. 30/1992, 26/11/92	27/11/92		Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
	R.D.-L 14/1993, 04/08/93	20/08/93		Se modifica la disposición adicional tercera y la disposición transitoria segunda de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
	LE. 4/1999, 13/01/99	14/01/99		Modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
		04/02/99		Corrección de erratas de la Ley 4/1999, de 13 de enero, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

MATERIA: Conceptos, criterios, interpretaciones y ordenaciones.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Servicios farmacéuticos de la comunidad Autónoma de la Región de Murcia	Decreto 34/95, 12/05/95		29/05/95	Reestructuración de los servicios farmacéuticos de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales en el ámbito territorial de las Áreas de Salud de la Región de Murcia y se fija el régimen jurídico de los funcionarios del Cuerpo Facultativo de Farmacéuticos Titulares de la Administración Pública Regional.
Servicios veterinarios de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia	Decreto 91/89, 17/11/89		07/12/89	Servicios Veterinarios de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia de 17 de noviembre, nº 280, (7-12-1989).
Órganos Directivos de la Consejería de Sanidad y Política Social	Decreto 146/11, 8/07/11		11/07/11	Órganos Directivos de la Consejería de Sanidad y Política Social.
Consejerías de la Administración Regional y sus competencias	Decreto 24/2011, 28/05/11		28/05/11	Orden de Prelación de las Consejerías de la Administración Regional y sus competencias.
Mapa Sanitario de la Región de Murcia	Orden 24/04/09		07/05/09	Mapa Sanitario de la Región de Murcia. Orden de 24 de abril de 2009 de la Consejería de Sanidad y Consumo. BORM, nº 103 (07/05/2009).
Estatuto de Autonomía	Ley 1/1998, 15/06/98		15/06/98	Reforma de la Ley Orgánica 4/1982 de 9 de junio del Estatuto de Autonomía para la Región de Murcia.
Salud de la Región de Murcia.	Ley 4/1994, 26/07/94		04/08/94	Salud de la Región de Murcia.
Cohesión y Calidad del SNS	Ley 16/2003			Ley de Cohesión y Calidad del Sistema Nacional de Salud.
Administración Regional	Decreto 12/2011, 27/06/11		28/06/11	Reorganización de la Administración Regional. Decreto del Presidente de la Comunidad Autónoma 12/2011 de 27 de junio. BORM, nº 146, (28-06-2011).
Estructura orgánica y funcional de la Consejería de Sanidad y Política Social	Decreto nº 117/2002, 27/10/2002		08/10/02	Estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Consumo., de 27 de septiembre. BORM nº 234(8-10-2002).
Espectáculos públicos y actividades recreativas	R.D. 2816/82, 27/08/82	29/11/82		Espectáculos públicos y actividades recreativas. Reglamento General de Policía.
Ley General de Sanidad	LE. 14/86, 25/04/86	29/04/86		Ley General de Sanidad.
Ley General de Salud Pública	LE. 33/2011, 4/10/11	05/10/11		Ley General de Salud Pública.
Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición	LE. 17/11, 5/07/2011	06/07/11		Ley de Seguridad alimentaria y nutrición.
Seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor	R.D. 44/96, 19/01/96	22/02/96		Medidas para garantizar la seguridad general de productos puestos a disposición consumidor.
Agroturismo	D. 295/88, 08/11/88	13/12/89		Creación de la modalidad de alojamiento turístico-agrícola.

MATERIA: Conceptos, criterios, interpretaciones y ordenaciones.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Seguridad e higiene en el trabajo	LE. 31/1995, 8/11/95	10/11/95		Ley 31/1995. Seguridad e Higiene en el trabajo. Prevención de riesgos laborales.
Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo	R.D. 486/1997, 14/04/97	23/04/97		Se establecen las disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo (sistemas de ventilación, iluminación, servicios y vestuarios de trabajadores, escaleras, etc.).
Disposiciones mínimas en materia de seguridad y salud en el trabajo	R.D. 485/1997, 14/04/97 R.D. 664/1997, 12/05/97 R.D. 665/1997, 12/05/97	23/04/97 24/05/97 24/05/97		Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo. Protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a los agentes biológicos durante el trabajo. Protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes cancerígenos durante el trabajo.
Higiene de los productos alimenticios	RGTO.CE 852/04, 29/04/04 RGTO.CE 2076/05, 5/12/05 RD 640/2006, 26/05/06	25/06/04 22/12/05 27/05/06		Higiene de los productos alimenticios. Modificación del Reglamento (CE) nº 852/04. Determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimentarios. Real Decreto 640/2006, de 26 de Mayo. BOE, nº 126, (27-05/2006).
Control oficial	RGTO. CE 854/04, 29/04/04 RGTO. CE 882/04, 29/04/04	25/06/04 30/04/09		Organización de los controles oficiales. Controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
Higiene y comercialización de los productos alimenticios	R.D. 640/2006, 26/05/11 R.D. 1338/2011, 3/10/11	27/05/11 14/10/11		Se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. Modificación del R.D. 640/2006.
Intercambios e importaciones de productos	R.D. 2551/1994, 29/12/94	10/02/95		Condiciones de sanidad animal y sanitarias aplicables a los intercambios e importaciones de productos no sometidos, con respecto a estas condiciones, a las normas específicas establecidas en el capítulo I del anexo A. Modificación del R.D. 2551/1994, de 29/12/94.
Características nutricionales de los menús en CDNU	R.D. 74/1998, 23/01/98 Decreto nº 97/2010, 14/05/10	24/01/98	20/11/10	Características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes No Universitarios (CDNU).
Certificado sanitario	O. 12/05/93	21/05/93		Certificado sanitario oficial para la exportación de los productos alimenticios.

MATERIA: Actividades M.I.N.P (Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas), hostelería, minorista, almacén/distribución.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas	D. 2414/61, 30/11/61	07/12/61		Reglamento de actividades molestas, insalubres, molestas y peligrosas.
		07/03/62		Corrección de errores D.2414/61.
		30/12/62		Corrección de errores D.2414/61.
	D. 3494/64, 05/11/64	06/11/64		Modificaciones al D. 2414/61.
	O. 15/03/63	02/04/63		Instrucciones complementarias para la aplicación del Reglamento de actividades M.I.N.P.
	D. 2183/68, 16/08/68	20/09/68		Regula la aplicación del Reglamento de actividades M.I.N.P (R.D. 2414/61, de 30/11/61) en las zonas de dominio público sobre las actividades ejecutables directamente por órganos oficiales.
		04/10/68		Corrección de errores D. 2183/68.

MATERIA: Actividades M.I.N.P, hostelería, minorista, almacén/distribución.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Comidas preparadas	R.D. 3484/00, 29/12/00	12/01/01		Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
Comercio minorista de alimentación	R.D. 381/84, 25/01/84	27/02/84		R.T.S. del Comercio Minorista de Alimentación.
Almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios	R.D. 168/85, 6/02/85	14/02/85		R.T.S. sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios (distribución mayorista).
Almacenamiento no frigorífico de alimentos y productos alimentarios	R.D. 706/86, 7/03/86 R.D. 1112/91, 12/07/91	15/04/86 17/07/91		R.T.S. sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios (distribución mayorista). Modificación del R.D. 706/86 de 7 de marzo.

MATERIA: Registro Sanitario de Alimentos y Autorización Sanitaria.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Registro Sanitario de Alimentos	R.D. 191/2011, 18/02/11	08/03/11		Se regula el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

MATERIA: Condiciones generales de los materiales y manipuladores en contacto con los alimentos. Etiquetado. Materiales en contacto con los alimentos.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO	
Manipuladores de alimentos	RGTO. 852/04, 29/04/04	25/06/04		Responsabilidad de la formación por los operadores de empresa alimentaria.	
Etiquetado y publicidad de los productos alimenticios envasados al consumidor final	R.D. 1334/99, 31/07/99	24/08/99		Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.	
	R.D. 238/00, 18/02/00	19/02/00		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 1324/02, 13/12/02	21/12/02		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 2220/04, 26/11/04	27/11/04		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 893/05, 22/07/05	03/08/05		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 1164/05, 30/09/05	01/10/05		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 226/06, 24/02/06	25/02/06		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 36/2008, 18/01/08	26/01/08		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 1245/08, 18/7/08	31/07/08		Modificación del R.D. 1334/99.	
	R.D. 890/11, 24/6/11	11/07/11		Modificación del R.D. 1334/99.	
	RGTO 1169/11, 25/10/11	22/11/11		Información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican y derogan varias directivas y reglamentos europeos.	
	Identificación de lotes	R.D. 1808/1991, 13/12/91	25/12/91		Regulación de la identificación del lote al que pertenece un producto alimenticio.
	Nombres geográficos	R.D. 1396/93, 04/08/93	12/10/93		Utilización de los nombres geográficos protegidos por las denominaciones de origen, genéricas y específicas en productos agroalimentarios.
Etiquetado sobre propiedades nutritivas	R.D. 930/92, 17/07/92	05/08/92		Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.	
	R.D. 2180/04, 12/11/04	13/11/04		Modificación del R.D. 930/92.	
	R.D. 1669/09, 06/11/09	07/11/09		Modificación del R.D. 930/92.	
Control efectivo producto envasados	R.D. 723/88, 24/06/88	08/07/88		Norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.	
Capacidades nominales de los productos alimenticios envasados	R.D.1801/08, 3/11/08	04/11/08		Regulación de las cantidades nominales para productos envasados y del control de su contenido efectivo.	

MATERIA: Condiciones generales de los materiales y manipuladores en contacto con los alimentos. Etiquetado. Materiales en contacto con los alimentos.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Etiquetado de O.M.G.s	RGTO. CE 1830/03, 22/09/03	D.O.C.E 18/10/03		Etiquetado y trazabilidad de los organismos genéticamente modificados.
Etiquetado de carne vacuno	R.D. 1698/03, 12/12/03	20/12/03		Disposiciones de aplicación de los reglamentos del etiquetado de la carne de vacuno.
	R.D. 75/2009, 30/1/09	30/01/09		Modificación del R.D. 1698/2003.
Etiquetado de congelados sin envasar	O. PRE/3360/04, 14/10/04	19/12/04		Información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados sin envasar.

MATERIA: Condiciones generales de los materiales y manipuladores en contacto con los alimentos. Etiquetado. Materiales en contacto con los alimentos.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Materiales poliméricos	R.D. 1125/82, 30/04/82	04/06/82		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de materiales poliméricos en relación con productos alimenticios.
	R.D. 668/90, 25/05/90	31/05/90		Modificación de la R.T.S (R.D. 1125/82, de 30/4/82).
	R.D. 12/05, 14/01/05	06/05/03		Corrección de errores del R.D.293/03.
	R.D. 846/11, 17/06/11	27/01/05		Modificación del R.D. 293/03.
	R.D. 847/11, 17/06/11	11/07/11		Se establecen condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. (Deroga el R.D. 2814/83 y la O 3/07/85). Lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Materiales y objetos plásticos	R.D. 866/2008, 23/5/08	30/05/08		Lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.
	R.D. 103/2009, 6/2/09	17/02/09		Modificación del R.D. 866/2008.
	O. PRE/628/2011, DE 22/03/11 RGTO. 10/2011	25/03/11 14/01/11		Modificación del R.D. 866/2008.

MATERIA: Condiciones generales de los materiales y manipuladores en contacto con los alimentos. Etiquetado. Materiales en contacto con los alimentos.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Materiales distintos de los poliméricos (cartón, cerámica, aluminio, metales...)	R.D. 397/90, 16/03/90	27/03/90		Condiciones generales de los materiales para uso alimentario distintos de los poliméricos.
Recipientes de productos alimenticios frescos	R.D. 888/88, 29/07/88	05/08/88		Norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos.
Cerámica para uso alimentario	R.D. 891/06, 21/07/06	22/07/06		Normas técnicas aplicables a los objetos de cerámica de uso alimentario.
	R.D. 1631/11, 14/11/11	25/11/11		Modificación del R.D. 891/06.
Celulosa regenerada para uso alimentario	R.D. 1413/94, 25/06/94	10/08/94		R.T.S. por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias sobre los materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario.
	R.D. 691/05, 10/06/05	18/06/05		Modificación del R.D. 1413/94.
Envases	O. 17/03/88	23/03/88		Características y formatos de envases de conservas vegetales, zumos y derivados y platos preparados (cocinados) esterilizados.
	R.D. 319/91, 08/03/91	15/03/91		Establece acciones sobre la producción, comercialización, empleo, reciclado y relleno de los envases destinados a contener alimentos líquidos.
	LE. 11/97, 24/04/97	25/04/97		Ley de envases y residuos de envases.
	R.D. 782/98, 30/04/98	01/05/98		Aprobación del Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/97.
	O. 3624/06, 17/11/06	19/06/01		Condiciones para la no aplicación a los envases de vidrio de los niveles de concentración de metales pesados establecidos en el artículo 13 de la Ley 11/1997.
Materiales y objetos a entrar en contacto con los alimentos	RGTO. (CE) 1935/2004, 27/10/04	29/11/06		Modificación del R.D. 782/98.
		13/11/04		Se derogan las directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

MATERIA: Carne, aves, caza y derivados, carnicerías.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Carnes y preparados cárnicos. Establecimientos minoristas	R.D. 1376/03, 07/11/03	14/11/03		Condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
	R.D.728/11, 20/05/11	02/06/11		Modificación del R.D. 1376/03.
Carnes frescas. Mataderos y Productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal. Industrias cárnicas	RGTO. CE 852/04, 29/04/04 RGTO. CE 853/04, 29/04/04 RGTO. CE 2076/05, 5/12/05 RGTO. CE 1662/06, 6/11/06	25/06/04 25/06/04 22/12/05 18/11/06		Higiene de los productos alimenticios. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Modificación de los Reglamentos (CE) nº 852/04 y nº 853/04. Modificación del Reglamento (CE) nº 853/04.
Productos cárnicos crudos o curados	O. 7/02/80	21/03/80 08/04/80 08/05/80		Norma de calidad para productos cárnicos crudos curados en el mercado interior. Corrección de errores a la O. 7/02/80. Corrección de errores a la O. 7/02/80.
Carne picada de vacuno, ovino y porcino. Comercio minorista	O. 14/01/86	21/01/86		Norma de calidad para carnes picadas de vacuno, ovino y porcino destinadas al mercado interior (en comercio minorista).
Carne picada y preparados de carne. Industrias cárnicas	RGTO. CE 852/04, 29/04/04 RGTO. CE 853/04, 29/04/04 RGTO. CE 2076/05, 5/12/05 RGTO. CE 1662/06, 6/11/06	25/06/04 25/06/04 22/12/05 18/11/06		Higiene de los productos alimenticios. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Modificación de los Reglamentos (CE) nº 852/04 y nº 853/04. Modificación del Reglamento (CE) nº 853/04.
Carne de lagomorfos	R.D. 463/11, 1/04/11	14/04/11		Se establecen medidas singulares de aplicación a las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios para los lagomorfos.

MATERIA: Carne, aves, caza y derivados, carnicería.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Protección de los animales	R.D. 54/95, 20/01/95	15/02/95		Protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza.
Exportación de carne y productos cárnicos	O. 4/04/95	12/04/95		Se regulan las condiciones técnico-sanitarias y las condiciones de autorización aplicables a los establecimientos de carnes y productos cárnicos para su exportación a los estados Unidos de América.
Triquina	RGTO. 2075/05, 5/12/05 RGTO. 1665/05, 6/11/06	22/12/05 18/11/06		Controles oficiales de la detección de triquinias en carne. Modificación del Reglamento (CE) nº 2075/2005.
Identificación y registro	R.D. 205/96, 9/02/96 R.D. 1980/98, 18/09/98 R.D. 197/00, 11/02/00	29/02/96 06/10/98 15/02/00		Sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina. Sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina. Parcialmente derogado por R.D. 205/96. Modificación del R.D. 1980/98.

MATERIA: Carne, aves, caza y derivados, carnicerías.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Aves de corral, caza silvestre y caza de granja y conejo doméstico	RGTO. CE 852/04, 29/04/04	25/06/04		Higiene de los productos alimenticios.
	RGTO. CE 853/04, 29/04/04	25/06/04		Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
	RGTO. CE 2076/05, 5/12/05	22/12/05		Modificación de los Reglamentos (CE) nº 852/04 y nº 853/04.
	RGTO. CE 1662/06, 6/11/06	18/11/06		Modificación del Reglamento (CE) nº 2075/05.
Residuos en animales y carnes frescas	R.D. 1749/98, 31/07/98	07/08/98		Se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
	O. 29/10/86	07/11/86		Norma de calidad para el tocino salado y la panceta curada, destinados al mercado interior.
		22/11/86		Corrección de errores a la O. 29/10/86.
04/12/86			Corrección de errores a la O. 29/10/86.	
Fiambre de lomo de cerdo	O. 05/11/81	05/12/86		Corrección de errores a la O. 29/10/86.
		09/11/81		Normas de calidad para fiambre de lomo de cerdo.
Carne picada vacuno, ovino y porcino	O. 14/01/86	21/01/86		Derogada por el R.D. 1916/1997, excepto los apartados de la misma referidos a las carnes que se elaboran en los establecimientos de venta al por menor, o en locales adyacentes a los puntos de venta para venderlos directamente al consumidor final.

MATERIA: Carne, aves, caza y derivados, carnicerías.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Lomo adobado de cerdo	O. 5/11/81	09/11/81		Norma de calidad para el lomo adobado de cerdo.
Productos cárnicos crudos adobados	O. 5/11/81	11/11/81		Norma de calidad para los productos cárnicos crudos adobados.
Productos cárnicos tratados por calor	O. 5/11/81	09/11/81		Norma de calidad para productos cárnicos tratados por el calor.
Jamón cocido, paleta cocida, magro de cerdo y sus fiambres	O. 26/06/83	05/07/83		Normas de calidad para jamón cocido y fiambre de jamón, magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo.
Jamón ibérico, paleta ibérica y lomo ibérico	R.D. 1469/07, 2/11/07	03/11/07		Norma de calidad para jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.
Tripas naturales	O. 29/10/86	07/11/86		Norma de calidad para tripas naturales con destino al mercado interior.
Gelatinas comestibles	O. 12/03/84	17/03/84		Norma de calidad para la gelatina comestible destinada al mercado interior.
Canales de vacuno	O. 29/03/82	02/04/82		Norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales.
Carnes frescas, productos cárnicos y otros determinados	RGTO. CE 852/04, 29/04/04	30/04/04		Higiene de los productos alimenticios.
productos de origen animal	RGTO. CE 853/04, 29/04/04	30/04/04		Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
	RGTO. CE 2076/05, 5/12/05	22/12/05		Modificación de los Reglamentos (CE) n° 852/04 y n° 853/04.
	RGTO. CE 1662/06, 6/11/06	18/11/06		Modificación del Reglamento (CE) n° 853/04.
Carnes de reses de lidia	O. 16/09/94	22/09/94		Se dictan normas para la identificación individual de los hígados de bovinos.
	R.D. 260/02, 8/03/02	15/03/02		Condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.

MATERIA: Pescados, mariscos y derivados, pescadería.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Pesca y acuicultura con destino al consumo humano. Establecimientos minoristas de productos de la pesca. Pescaderías	R.D. 1521/84, 1/08/84	22/08/84		R.T.S. de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.
	R.D. 645/89, 19/05/89	13/06/89		Modificación del R.D. 1521/84.
	R.D. 1193/00, 23/06/00	04/07/00		Se completa el anexo IV del R.D. 1521/84.
	R.D. 1219/02, 22/11/02	03/12/02		Modificación del R.D. 1521/84.
	R.D. 1385/2009, 28/08/2009	12/09/09		Modificación del R.D. 1521/1984.
Producción y comercialización de los productos pesqueros. Industrias pesqueras	RGTO. CE 852/04, 29/4/04	25/06/04		Higiene de los productos alimenticios.
	RGTO. CE 853/04, 29/4/04	25/06/04		Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
	RGTO. CE 2076/05, 5/12/05	22/12/05		Modificación de los Reglamentos (CE) nº 852/04 y nº 853/04.
Venta de los productos pesqueros	R.D. 2064/04, 15/10/04	29/10/04		Regulación de la primera venta de los productos pesqueros.
		29/11/04		Corrección de errores al R.D. 2064/04, de 15 de octubre.
Normalización y tipificación de los productos de la pesca	R.D. 607/06, 19/05/06	02/06/06		Modificación del R.D. 607/2006.
	R.D. 121/04, 23/1/04	05/02/04		Normalización y tipificación de los productos de la pesca, frescos, refrigerados o cocidos.
Crustáceos	R. 27/12/82	12/01/83		Establece la prohibición absoluta de empleo de ácido bórico como agente conservador de los crustáceos.
Moluscos bivalvos vivos y buques pesqueros	RGTO. CE 852/04, 29/4/04	25/06/04		Higiene de los productos alimenticios.
	RGTO. CE 853/04, 29/4/04	25/06/04		Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
	RGTO. CE 2076/05, 5/12/05	22/12/05		Modificación de los Reglamentos (CE) nº 852/04 y nº 53/04.
	RGTO. CE 1662/06, 6/11/06	18/11/06		Modificación del Reglamento (CE) nº 853/04.

MATERIA: Pescados, mariscos y derivados, pescaderías.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Productos de la pesca y de la acuicultura congelados y ultracongelados	R.D. 1380/02, 20/12/02	03/01/03		Identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.
	R.D. 1702/04, 16/07/04	17/07/04		Modificación del R.D. 1380/02.
Mejillón, almeja y berberecho en conserva	O. 15/10/85	27/07/04		Corrección de errores del R.D. 1702/04.
	O. 6/04/87	22/10/85		Norma de calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva.
Mejillones cocidos y congelados	O. 15/10/85	08/02/86		Corrección de errores a la O. 15/10/85.
	O. 15/10/85	08/04/87		Modificación de la O. 15/10/85.
Merluza congelada	O. 24/09/69	22/10/85		Norma de calidad para los mejillones cocidos y congelados.
	O. 24/09/69	07/02/86		Corrección de errores a la O. 15/10/85.
Normas microbiológicas en productos de la pesca	O. 2/08/91	29/09/69		Normas para garantizar calidad en la merluza congelada.
	O. 3517/06	18/10/69		Corrección de errores a la O. 24/9/69.
Anisakis	R.D. 1420/06, 1/12/06	05/11/69		Corrección de errores a la O. 24/9/69.
		15/08/91		Normas microbiológicas en los productos de la pesca y de la acuicultura.
		17/11/06		Modificación de la orden de 2 de agosto de 1991.
		19/12/06		Prevenición de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o colectividades.

MATERIA: Huevos y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Huevos y ovoproductos	R.D. 1348/92, 6/11/92	05/12/92		R.T.S. que regula la producción y comercialización de los ovoproductos.
	RGTO. CE 852/04, 29/04/04	25/06/04		Higiene de los productos alimenticios.
	RGTO. CE 853/04, 29/04/04	25/06/04		Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
	RGTO. CE 2076/05, 5/12/05	22/12/05		Modificación de los Reglamentos (CE) nº 852/04 y nº 853/04.
	RGTO. CE 1662/06, 6/11/06	18/11/06		Modificación del Reglamento (CE) nº 853/04.
	RGTO. CE 1234/07, 22/10/07	16/11/07		Organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).
	RGTO. CE 1028/06, 19/7/06	07/07/06		Normas de comercialización de huevos.
		15/03/08		Corrección errores Reglamento (CE) 1028/06.
	RGTO. CE 557/07, 23/5/07	24/05/07		Disposiciones de aplicación del RGTO 1028/06 sobre Normas de comercialización de huevos.
	RGTO. CE 1336/07, 15/11/07	16/11/07		Modificación del Reglamento (CE) nº 1557/07.
	RGTO. CE 589/08, 24/6/08	24/06/08		Disposiciones de aplicación Reglamento CE 1234/07.
		17/10/08		Corrección errores Reglamento (CE) 589/08.
		05/03/08		Condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.
	25/06/08		Modificación Reglamento (CE) 589/08.	
Mayonesa	R.D. 1254/91, 2/08/91	03/08/91		Normas para preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

MATERIA: Leche y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Leche y productos lácteos	R.D. 1679/94, 22/07/94	04/09/94		Derogada por R.D. 640/2006, de 26 de mayo (B.O.E. de 27/5/2006), excepto el artículo 5.9 y el punto 1 y 2 del apartado D) del capítulo III de su anexo A.
	RGTO. CE 852/04, 29/04/04	25/06/04		Higiene de los productos alimenticios.
	RGTO. CE 853/04, 29/4/04	25/06/04		Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
	RGTO. CE 2076/05, 5/12/05	22/12/05		Modificación del Reglamento (CE) nº 853/04.
	RGTO. CE 1662/06, 6/11/06	18/11/06		Modificación de los Reglamentos (CE) nº 852/04 y nº 853/04.
Leche condensada	O. 25/10/83	31/10/83		Norma general de calidad para la leche condensada destinada al mercado interior.
		23/11/83		Modificación de la norma de calidad (O. 25/10/83).
	O. 11/2/87	20/02/87		Modificación de la norma de calidad (O. 25/10/83).
	O. 20/9/01	23/07/87 25/09/01		Corrección de errores a la O. 11/2/87. Modificación de la norma de calidad (O. 25/10/83).
Leche en polvo	O. 23/11/84	26/11/84		Norma de calidad para leche en polvo.
		27/06/85		Corrección de errores a la O. 23/11/84.
	O. 11/2/87	20/02/87		Modificación de la norma de calidad para leche en polvo (O. 23/11/84).

MATERIA: Leche y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Leche evaporada	O. 7/10/83	11/10/83		Norma de calidad de la leche evaporada para el mercado interior. Modificación de la O. 7/10/83.
	O. 11/2/87	20/02/87		
Leche deshidratada	R.D. 1054/03, 1/08/03	02/08/03		Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcialmente o totalmente deshidratada destinada a la alimentación humana. Modificación del R.D. 1054/03.
	R.D. 1472/08, 5/9/08	06/09/08		
Leche concentrada	O. 20/10/83	24/10/83		Norma de calidad para la leche concentrada destinada al mercado interior. Corrección de errores a la O. 20/10/83. Modificación de la Norma de calidad (O. 20/10/83). Modificación de la Norma de calidad (O. 20/10/83).
	O. 11/2/87	16/11/83		
	O. 6/09/95	20/02/87		
		12/09/96		
Quesos y quesos fundidos	R.D. 1113/06, 29/09/06	06/10/06		Norma de calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.
Caseínas y caseinatos alimenticios	O. 28/03/88	08/04/88		Norma general de calidad de las caseínas y caseinatos alimenticios.

MATERIA: Leche y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Cuajo y enzimas coagulantes	O. 14/01/88	20/01/88		Norma de identidad y pureza para el cuajo y otros. Enzimas coagulantes de la leche destinada al mercado interior.
	O. 20/02/96	26/02/96		Modificación de la O. 14/01/88.
Cuajada	R.D. 1070/07	29/08/07		Norma de calidad para la cuajada.
Nata y nata en polvo	O. 12/07/83	20/07/83		Norma de calidad de nata y nata en polvo con destino al mercado interior.
	O. 5/10/01	19/09/83 12/10/01		Corrección de errores de la O. 2/07/83. Modificación de la O. 12/07/83.
Mantequilla	R.D. 200/09, 23/2/09	05/03/09		Norma de calidad de la mantequilla destinada al mercado nacional.
Yogur o yoghourt	R.D. 179/03, 14/02/03	18/02/03		Norma de calidad para el yoguro yoghourt destinada al mercado interior.

MATERIA: Aceites y grasas comestibles.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Aceites vegetales comestibles	R.D. 308/83, 25/01/83	21/02/83		R.T.S. de los aceites vegetales comestibles.
		17/05/83		Corrección de errores al R.D. 308/83.
	R.D. 1043/87, 24/07/87	29/08/87		Modificación de la R.T.S. de aceites vegetales comestibles.
	R.D. 2813/83, 13/10/83	11/11/83		Modifica el último párrafo del apartado d) del punto 2.1. "Etiquetas" del epígrafe VI envasado, etiquetado y rotulación de la R.T.S.
	R.D. 98/92, 7/02/92	13/02/92		Modificación de la R.T.S. de aceites vegetales comestibles.
	R.D. 538/93, 12/04/93	05/05/93		Modificación de determinadas disposiciones relativas a los requisitos industriales de elaboración, circulación y comercio de aceites vegetales comestibles.
	R.D. 1909/95, 24/11/95	23/01/96		Modificación del apartado 5.1.D. del título III de la R.T.S. de aceites vegetales comestibles, aprobada por el R.D. 308/1983, de 25 de enero.
	R.D. 259/85, 20/02/85	06/03/85		Complementa la R.T.S. de aceites vegetales comestibles con la aplicación de la determinación de crítico en los aceites de oliva.
	O. 29/04/86	06/05/86		Verificación de las características organolépticas del aceite de oliva.
	R. 30/04/86	07/05/86		Aceite de oliva. Se completa la verificación de las características organolépticas.
	O. APA/1343/04, 7/05/04	17/05/04		Se regula el registro general de determinadas industrias para comercializar aceite de oliva.
	R.D. 478/07, 13/04/07	25/04/07		Modificación de la R.T.S. de aceites vegetales comestibles.
	Grasas comestibles	R.D. 1011/81, 10/04/81	01/06/81	
R.D. 3141/82, 12/11/82		24/11/82		Modificación del artículo 15, punto 2 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
R.D. 1356/91, 1309/91		17/09/91		Modificación de la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas, aprobada por R.D. 3141/82, de 12 de noviembre.
Aceites y grasas calentados	O. 26/01/89	31/01/89		Norma de calidad de los aceites y grasa calentados en establecimientos dedicados a la preparación de comidas, tanto permanentes como temporales.
	O. 1/02/91	07/02/91		Ampliación de la O. 26/01/89 en su apartado 8.3.

MATERIA: Cereales

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Arroz	O. 12/11/80	19/11/80		Norma de calidad para arroz envasado con destino al consumo del mercado interior.
		18/12/80		Corrección de errores a la O. 12/11/80.
	O. 18/04/84	26/04/84		Modificación de la O. 12/11/80.
Cereales	R.D. 1094/87, 26/6/87	08/09/87		R.T.S. para la elaboración, fabricación y comercio de cereales en copos o expandidos.
		18/11/87		Corrección de errores del R.D. 1904/87.

MATERIA: Leguminosas

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Legumbres secas envasadas	O. 16/11/83	17/11/83		Norma de calidad para determinadas legumbres, mondadadas, envasadas, destinadas al mercado interior.

MATERIA: Tubérculos y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Patata	O. 6/07/83	13/07/83		Norma de calidad para patatas de consumo inmediato destinadas al consumo interior.
		30/07/83		Corrección de errores a la O. 6/07/83.
		07/09/83		Corrección de errores a la O. 6/07/83.
	O. 20/09/85	26/09/85		Modificación de la O. 6/07/83.
	O. 29/10/86	07/11/86		Modificación de la O. 6/07/83.

MATERIA: Harinas y derivados (pan, pastelerías, galletas, etc.).

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Galletas	R.D. 1124/82, 30/04/82	04/06/82		R.T.S. sobre galletas.
		01/07/82		Corrección de errores al R.D. 1124/82.
	R.D. 2812/83, 13/10/83	11/11/83		Modificación del punto 5 del epígrafe 5.2. Condiciones específicas de la R.T.S.
Harinas y sémolas de trigo	R.D. 1286/84, 23/05/84	06/07/84		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de molinenda para consumo humano.
		08/08/84		Corrección de errores al R.D. 1286/84.
	R.D. 1166/90, 21/09/90	21/09/90		Modificación de la R.T.S. (R.D. 1286/84).
Masas fritas	R.D. 2507/83, 4/08/83	20/09/83		R.T.S. de masas fritas (churrerías).
Patatas fritas y productos de aperitivo	R.D. 126/89, 3/02/89	08/02/89		R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo.
Pan, panes especiales, establecimientos de cocción de masas panarias (pan precocido, etc.)	R.D. 1137/84, 28/03/84	19/06/84		R.T.S. para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.
		18/09/84		Corrección de errores al R.D. 1137/84.
		23/11/84		Corrección de errores al R.D. 1137/84.
	R.D. 2627/85, 4/12/85	18/01/86		Modificación del artículo 12 del R.D. 1137/84.
	R.D. 1975/04, 1/10/04	15/10/04		Modificación del R.D. 1137/84.
	R.D. 285/99, 22/02/99	23/02/99		Modificación de la R.T.S. (R.D. 1137/84).
	R.D. 1202/02, 20/11/02	22/11/02		Modificación de la R.T.S. (R.D. 1137/84).
Pastas alimenticias	D. 2181/75, 12/09/75	13/09/75		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias.
	R.D. 1771/76, 2/07/76	28/07/76		Modificación del D. 2181/75.
	R.D. 2811/83, 13/10/83	11/11/83		Modificación del D. 2181/75.
	R.D. 1534/91, 19/10/91	30/10/91		Modificación de la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de pastas alimenticias.

MATERIA: Leche y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Pastelería, confitería, repostería y bollería	R.D. 496/2010, 30/04/10	14/05/10		Norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
	RGTO.CE852/04,29/04/04	25/06/04		Higiene de los productos alimenticios.

MATERIA: Hortalizas, verduras y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Ajos	O. 24/03/86	27/03/86 09/04/86		Norma de calidad para los ajos destinados al mercado interior. Corrección de errores a la O. 24/03/86.
Alcachofas	O. 8/06/73	23/06/73		Norma de calidad para alcachofas destinadas al mercado interior. Derogado el artículo 3º por el Real Decreto 2192/84 de 28 de noviembre que aprueba el reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Apios	O. 24/03/86	27/03/86		Norma de calidad para los apios destinados al mercado. Corrección de errores a la O. 24/03/86.
Berenjenas	O. 2/07/85	08/07/85		Norma de calidad para berenjenas con destino al mercado interior.
Calabacines	O. 24/03/86	28/03/86 11/04/86		Norma de calidad para los calabacines destinados al mercado interior. Corrección de errores a la O. 24/03/86.
Cebollas	O. 8/06/73	23/06/73		Normas de calidad para cebollas destinadas al comercio interior. Deroga el artículo 3º por el R.D. 2192/84 de 28 de noviembre que aprueba el reglamento de aplicación de normas de calidad para frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Coles de Bruselas	O. 24/03/86	28/03/86 17/04/86		Norma de calidad para coles de Bruselas destinadas al mercado interior. Corrección de errores a la O. 24/03/86.
Coliflores	O. 10/12/85	16/12/85		Norma de calidad para las coliflores destinadas al mercado interior.
Champiñones	O. 10/11/83	18/11/83		Norma de calidad para los champiñones cultivados destinados al mercado interior. Derogado el párrafo 1º del apartado 8 (Etiquetado y rotulación) del anexo a esta orden, por el Real Decreto 2192/84, de 28 de noviembre, que aprueba el reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas en el mercado interior (B.O.E. de 15/12/84).
Endivias	O. 10/02/84	15/02/84 03/03/84		Norma de calidad para endivias destinadas al mercado interior. Corrección de errores a la O. 10/2/84. Derogado el 1º párrafo del apartado 8 (etiquetado y rotulación) del anexo a la O. 10/2/84, por el Real Decreto 2192/84.

MATERIA: Hortalizas, verduras y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Espárragos	O. 24/03/86	28/03/86		Norma de calidad para los espárragos frescos destinados al mercado interior.
	R.D. 946/03, 18/07/03	16/04/86		Corrección de errores a la O. 24/03/86.
Espinacas	O. 24/03/86	30/07/03		Se establecen requisitos específicos de etiquetado para el espárrago blanco en conserva.
		01/04/86 10/04/86		Norma de calidad para las espinacas destinadas al mercado interior.
Guisantes	O. 24/03/86			Corrección de errores a la O. 24/03/86.
		03/04/86		Norma de calidad para guisantes para desgranar destinados al mercado interior.
Hortalizas frescas y frutas	R.D. 2192/84, 26/11/84	14/04/86		Corrección de errores a la O. 24/03/86.
	R.D. 2340/86, 19/09/86	15/12/84		Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior.
Judías verdes	O. 10/02/84	07/11/86		Regulación de la organización del mercado en el sector de frutas y hortalizas.
		16/02/84		Norma de calidad para judías verdes destinadas al mercado interior. Derogado el párrafo 1º del apartado 8 (etiquetado y rotulación) del anexo a esta orden por el Real Decreto 2192/84, de 28 de noviembre, que aprueba el Reglamento de aplicación de Normas de Calidad para las frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Lechugas y escarolas	O. 24/03/86	04/04/86		Norma de calidad para las lechugas y escarolas destinadas al mercado interior.
Pepinos	O. 24/03/86	03/04/86		Norma de calidad para los pepinos destinados al mercado interior.
		17/04/86		Corrección de errores a la O.24/03/86.
		02/08/86		Corrección de errores a la O. 4/03/86.
Pimiento fresco	O. 12/09/83	23/09/83		Norma de calidad del pimiento fresco destinado al mercado interior.
		12/10/83		C. Corrección de errores a la O. 12/9/83. Derogado el párrafo 1º del apartado 8 (etiquetas y rotulación) del anexo a la O. 12/9/83 por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las Normas de calidad para frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E 15/12/84).
	O. 8/5/87	23/05/87		Reglamento de la Denominación de Origen del Pimiento del Piquillo de Lodosa.

MATERIA: Hortalizas, verduras y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Puerros	O. 24/03/86	31/03/86		Norma de calidad para puerros destinados al mercado interior.
Repollos	O. 24/03/86	05/04/86 15/04/86		Norma de calidad para repollos destinados al mercado interior. Corrección de errores a la O. 24/3/86.
Setas comestibles	O. 12/03/84	17/03/84		Normas de calidad para setas comestibles destinadas al mercado interior. Derogado el párrafo 1º del apartado 8 (etiquetado y rotulación del anexo a esta Orden por el Real Decreto 2192/84 de 28 de noviembre que aprueba el reglamento de aplicación de las Normas de Calidad para frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Zanahorias	O. 2/07/85	08/07/85		Norma de calidad para zanahorias con destino al mercado interior.
Conservas vegetales (mermeladas y confituras)	R.D. 670/90, 25/05/90	31/05/90		Normas de calidad para confituras, jaleas, mermelada de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.
Conservas vegetales	R.D. 2420/78, 2/06/78	12/10/78		R.T.S. para la elaboración y venta de las conservas vegetales.
Aceitunas de mesa	R.D. 1230/01, 8/11/01	21/11/01		R.T.S. para la elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa.
Aguacates	O. 5/11/81	13/11/81		Norma de calidad para los aguacates destinados al comercio interior.
Albaricoques	O. 29/05/85	31/05/85		Norma de calidad para albaricoques destinados al mercado interior.
Cerezas	O. 13/09/83	27/09/83		Normas de calidad para cerezas destinadas al mercado interior. Derogado el párrafo 1º del apartado 8 (etiquetado y rotulación) del anexo de esta Orden por el Real Decreto 2192/84 de 28 de noviembre que aprueba el Reglamento de aplicación de las Normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).

MATERIA: Hortalizas, verduras y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Ciruelas	O. 10/02/84	17/02/84 02/03/84		Normas de calidad para ciruelas destinadas al mercado interior. Corrección de errores a la O. 10/2/84. Derogado el párrafo 1º del apartado 8 (etiquetado y rotulación) del anexo de esta Orden, por el Real Decreto 2192/84 de 28 de noviembre por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las Normas de Calidad para las frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Cítricos	O. 6/09/72	11/09/72		Normas de calidad para los cítricos destinados al mercado interior. Derogado el artículo 3º por el Real Decreto 2194/84, de 28 de noviembre, que aprueba el Reglamento de aplicación de las Normas de Calidad para las frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Chirimoyas	O. 10/02/84	17/02/84		Normas de calidad para chirimoyas destinadas al mercado interior. Derogado el artículo 3º por el Real Decreto 2194/84, de 28 de noviembre, que aprueba el Reglamento de aplicación de las Normas de Calidad para las frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Fresones	O. 10/02/84	18/02/84		Normas de calidad para fresones destinados al mercado interior. Derogado el artículo 3º por el Real Decreto 2194/84, de 28 de noviembre, que aprueba el Reglamento de aplicación de las Normas de Calidad para las frutas y hortalizas frescas destinadas al mercado interior (B.O.E de 15/12/84).
Limones	O. 22/12/85	17/01/87		Modifica la Norma de Calidad de los limones (artículo 68 del R.D. 2192/84).
Manzanas	O. 15/11/85	22/11/85		Norma de Calidad para peras y manzanas de mesa destinadas al mercado interior.
Melocotones	O. 29/03/85	01/04/85		Norma de calidad con destino al mercado interior.
Zumos de frutas y de otros vegetales	R.D. 1050/03, 1/08/03 R.D. 667/83, 2/03/83	02/08/03 31/03/83		R.T.S. para la elaboración y venta de zumos de frutas. R.T.S. para la elaboración y venta de zumos de frutas (derogado por el R.D. 1650/91, excepto los artículos 16, 17 y 18 que permanecen en vigor).
	R.D. 1518/07, 16/11/07	26/05/83 08/12/07		Corrección de errores del R.D. 667/83. Se establecen parámetros mínimos de calidad en zumos de frutas y los métodos de análisis aplicables.
	R.D. 462/11, 1/4/11	09/04/11		Modificación del R.D. 1050/03, 1/08/03.

MATERIA: Caramelos, chicles, edulcorantes naturales y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Caramelos, chicles, confites y golosinas	R.D. 1810/91, 13/12/91	25/12/91		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de caramelos, chicles, confites y golosinas. Materias básicas para la elaboración de la goma de chicle o goma de mascar. Norma de Calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.
	R.D. 1601/10, 26/11/10	16/12/10		
	R.D. 348/2011, 11/3/2011	25/03/11		
Miel	O. 5/08/83	13/08/83		Norma de Calidad de la miel destinada al mercado interior.
	O. 29/07/93	12/10/83		Corrección de errorosa la O. 5/08/83.
	R.D. 1049/03, 1/08/03	05/08/03		Norma de calidad para la miel.
Turrónes y mazapanes	R.D. 1787/82, 14/05/82	02/08/82		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de turrónes y mazapanes.
		25/01/84		Corrección de errorosa R.D. 1787/82.
Azúcar	R.D. 1052/03, 1/08/03	02/08/03		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio para azúcares de consumo humano.
	R.D. 1488/09, 26/09/09	09/10/09		Modifica R.D. 1052/03.
	R.D. 380/84, 25/01/84	27/02/84		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de jarabes.
Jarabes		09/04/84		Corrección de errorosa R.D. 380/84.
		26/04/84		Corrección de errorosa R.D. 380/84.

MATERIA: Condimentos y Especies.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Condimentos y especias	R.D. 2242/84, 26/09/84	22/12/84		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
	R.D. 40/20210, 15/01/10	13/04/85 25/01/10		Corrección de erroresal R.D. 2242/84. Modificación de la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
	R.D. 1424/83, 27/04/83	01/06/83		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de sal y salmueras.
Sal y salmueras		22/11/83		Corrección de erroresal R.D. 1424/83.
		10/03/84		Corrección de erroresal R.D. 1424/83.
	R.D. 1095/87, 10/07/87	08/09/87		Modificación de los puntos 2 y 3 de la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de sal y salmueras. (R.D. 1424/83).
	R.D. 1634/11, 14/11/11	25/11/11		Modificación del R.D. 1424/83.
Salsas de mesa	R.D. 858/84, 28/03/84	10/05/84		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de las salsas de mesas.
		27/12/84		Corrección de errores a la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de las salsas de mesas.
Vinagre	R.D. 2070/93, 26/11/93	08/12/93		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de vinagre de vino y de orujo.

MATERIA: Alimentos estimulantes y derivados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Achiote y otros sucedáneos del café	R.D. 2323/85, 4/12/85	14/12/85		R.T.S. para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de sucedáneos del café.
	R.D. 1232/88, 14/10/88	19/02/86 20/10/88		Corrección de errores del R.D. 2323/85. Modificación de la R.T.S regulada por R.D. 2323/85.
	R.D. 943/01, 3/08/01	18/02/86 04/08/01		Corrección de errores al R.D. 2362/85. Modificación del R.D. 2323/85.
	R.D. 1231/88, 14/10/88	20/10/88		R.T.S para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café.
Café	R.D. 1372/97, 29/08/97	16/01/89		Corrección de errores a la R.T.S. para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización del café (R.D. 1231/88).
	R.D. 943/01, 3/08/01	08/09/97		Modificación del R.D. 1231/88.
Cacao	R.D. 237/87	04/08/01		Modificación del R.D. 1231/88.
	R.D. 1055/03, 1/08/03	01/08/87		Norma de calidad para la importación del cacao.
Cacao y chocolate	R.D. 823/90, 22/06/90	05/08/03		R.T.S. para la elaboración, almacenamiento, y comercialización del cacao y chocolate.
	R.D. 475/88, 13/05/88	18/09/90		Corrección de errores al R.D. 822/90, de 22 de junio.
Especies vegetales para infusiones de uso alimentario	R.D. 1256/99, 16/07/99	28/06/90		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de los productos derivados de chocolate y sucedáneos del chocolate.
	R.D. 1354/83, 27/05/83	18/09/90		Corrección de errores al R.D. 823/90, de 22 de junio.
Té y derivados	R.D. 1256/99, 16/07/99	28/12/83		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de especias vegetales para infusiones de uso alimentario.
	R.D. 475/88, 13/05/88	03/04/84		Corrección de errores al R.D. 3176/83.
	R.D. 1256/99, 16/07/99	27/05/83		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio del té y derivados.
	R.D. 1354/83, 27/05/83	14/07/84		Corrección de errores al R.D. 1354, de 27/04/83.
		20/05/88		Deroga el punto del artículo 4 del R.D. 1354/83.
		24/07/99		Modificación de la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio del té y derivados, regulada por R.D 1354/83, 27/04/83.

MATERIA: Caldos, consomés, sopas, cremas, dietéticos, preparados alimenticios bajo fórmula específica y para regímenes especiales.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Caldos y sopas deshidratados	R.D. 2452/98, 17/11/98	24/11/98		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas.
Alimentos dietéticos: preparados para regímenes dietéticos y/o especiales	R.D. 2685/76, 16/10/76	26/11/76		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales.
	R.D. 385/80, 18/01/80	04/03/80		Modificación del R.D. 2685/76.
	R.D. 1424/82, 18/06/82	29/06/82		Modificación del artículo 20.15 del R.D. 2685/76.
	R.D. 3140/82, 12/11/82	24/11/82		Modificación del R.D. 2685/76.
	R.D. 2353/86, 10/10/86	08/11/86		Modificación del R.D. 2685/76.
		16/12/86		Corrección de errores del R.D. 2353/86.
	R.D. 1809/91, 13/12/91	25/12/91		Modificación de R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales, aprobada por RD.2685/76.
Alimentos para celíacos	R.D. 431/99, 12/03/99	13/03/99		Modificación de la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales, aprobada por RD.2685/76.
		14/04/99		Corrección de errores del Real Decreto 431/99.
	R.D. 1444/00, 12/03/99	01/08/00		Modificación de la R.T.S. aprobada por RD. 2685/76.
	R.D. 1426/88, 25/11/88	01/12/88		Modificación de la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales en lo que se refiere al etiquetado y publicidad de los mismos a la venta de los productos destinados a enfermos celíacos.
Preparados para lactantes y preparados de continuación	R.D. 867/08, 23/5/08	30/05/08		R.T.S específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación.
		04/08/09		Corrección de errores del Real Decreto 867/2008.

MATERIA: Caldos, consomés, sopas, cremas, dietéticos, preparados alimenticios bajo fórmula específica y para regímenes especiales.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Alimentos utilizados en dietas de bajo valor energético	R.D. 1430/97, 15/09/97 R.D. 868/08, 23/5/08	24/09/97 30/05/08		R.T.S. específica de los productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso. Modificación del R.D. 1430/1997.
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad	R.D. 490/98, 27/03/98 O. 14/07/99 R.D. 1445/00, 31/07/00 R.D. 480/04, 26/03/04	07/04/98 18/10/00 21/07/99 01/08/00 02/04/04		R.T.S. específica de los Alimentos elaborados a base de Cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad. Corrección de errores del R.D. 490/98. Actualización de los anexos del R.D. 490/98, de 27/03/98. Modificación del R.D. 490/98. Modificación del R.D. 490/98.
Declaración obligatoria del gluten	R. 12/07/89	28/07/89		Se dan normas para la declaración obligatoria de gluten, harinas, almidones u otros derivados de los anteriores que procedan del trigo, triticale, avena, cebada o centeno, presentes como excipientes en el material de acondicionamiento de las especialidades farmacéuticas.
Complementos alimenticios	R.D. 1487/09, 26/09/09	09/10/09		Complementos alimenticios.
Usos médicos especiales	R.D. 1091/00, 9/06/00 O. CSO/1730/08, 6/06/08	10/06/00 10/06/08		Reglamentación Técnico-sanitaria de los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales. Modificación del R.D. 1091/00.
Alimentos destinados a una alimentación especial	R.D. 956/02, 13/09/02 O. 3520/04, 29/10/04 O. PRE/ 1275/07, 8/05/07	17/09/02 01/11/04 13/09/07		Se aprueban las sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en alimentos destinados a una alimentación especial. Actualización del Anexo del R.D. 956/2002. Modificación del Anexo del R.D. 956/2002.

MATERIA: Aguas y hielo.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Aguas de bebida envasadas	R.D. 1798/10, 30/12/10 R.D. 1799/10, 30/12/10	20/01/11 19/01/11		Explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano (deroga el R.D. 1074/2002, salvo lo referente a las aguas preparadas). Elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano (deroga el R.D. 1074/2002).
Aguas potables de consumo público	R.D.140/03, 7/02/03 O. 3719/05, 21/11/05	21/02/03 01/12/05		Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
Hielo	O. 16/08/64	25/08/64		R.T.S. del hielo.

MATERIA: Helados y ultracongelados.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Helados	R.D. 618/98, 17/04/98	28/04/98		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de helados.
Ultracongelados	R.D. 1109/91, 12/07/91	17/07/91		Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
	R.D. 380/93, 12/03/93	20/04/93		Modificación de la norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, aprobada por R.D. 1109/91, de 12 de julio.
	R.D. 1466/95, 1/09/95	14/10/95		Derogación del artículo 9 de la norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, aprobada por R.D. 1109/91, de 12 de julio.
	R.D. 1380/02, 20/12/02	03/01/03		Identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.

MATERIA: Bebidas no alcohólicas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Bebidas refrescantes	R.D. 650/11, 9/05/92	19/05/11		R.T.S. para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes.
Horchatas	R.D. 1338/88, 28/10/88	10/11/88		R.T.S para la elaboración y venta de horchata de chufa.
	R.D. 1410/91, 27/09/91	08/04/89		Corrección de errores al R.D. 1338/88.
	R.D. 1410/91, 27/09/91	04/10/91		Modificación de la R.T.S. (R.D. 15/92).
Zumos de frutas	R.D. 667/83, 2/03/83	31/03/83		Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración de los zumos de fruta y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana, sólo vigentes los artículos 16, 17 y 18.
	R.D. 1050/03, 1/08/03	02/08/03		Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración de los zumos de fruta y de otros productos similares, destinados a la alimentación humana.
	R.D. 462/11, 1/04/11	09/04/11		Modificación del R.D. 1050/03.

MATERIA: Bebidas alcohólicas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Aguardientes compuestos	R.D. 1416/82, 28/05/82	28/06/82		R.T.S. de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base.
	R.D. 1980/84, 29/09/84	02/08/82 29/10/84		Corrección de errores al R.D. 1416/82. Modificación de algunos artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
	R.D. 644/82, 5/03/83	02/04/83		R.T.S. sobre elaboración, circulación y comercio del anís.
	R.D. 1980/84, 29/09/84	02/04/83		Modificación de algunos artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
Anís	D. 2484/74, 9/08/74	11/09/74 13/11/74		Reglamentación especial para la elaboración, circulación y comercio del brandy. Corrección de errores al D. 2484/74.
	R. 15/02/77	11/03/77		Autoriza el empleo de infusiones o extractos hidro-alcohólicos de materias naturales para la elaboración del brandy.
	R.D. 1980/84, 26/09/84	29/10/84		Modificación de algunos artículos de la Reglamentación Técnico Sanitaria.
Cerveza	R.D. 53/95, 20/01/95	09/02/95		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza y la malta líquida.
Ginebra	R.D. 2297/81, 20/08/81	09/10/81		Reglamentación especial para la elaboración de ginebra.
	R.D. 1908/84, 26/09/84	29/10/84		Modificación de algunos artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
Mostos y mistelas	D. 835/72, 23/03/72	11/04/72		Reglamento del Estatuto de la viña y de los alcoholes. Corrección de errores al D. 835/72.
	D. 1228/75, 5/06/75 R.D. 2061/77, 17/06/77 R.D. 1908/84, 26/09/84	07/06/75 11/08/77 29/10/84		Reglamentación especial para la elaboración, circulación y comercio del ron. Normas complementarias a la Reglamentación (R.D. 2061/77). Modificación de algunos artículos del D. 1228/75.

MATERIA: Bebidas alcohólicas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Ron	R.D. 723/88, 24/06/88 R.D. 1045/90, 27/07/90 R.D. 1347/90, 26/10/90	08/07/88 10/08/90 08/11/90		Modificación del artículo 29, 1.3 del Reglamento. Derogación del artículo 29.1, apartado 4, del Reglamento. Derogación del apartado cuarto del artículo 28 del Reglamento.
Bebidas espirituosas y derivadas de alcoholes naturales	R.D. 1347/90, 26/10/90	08/11/90		Regulación del establecimiento y la actividad de las instalaciones de envasado de bebidas espirituosas y demás bebidas derivadas de alcoholes naturales.
Licores y aguardientes	C. 998/89, 31/3/89	11/04/89		Circular sobre importación de licores elaborados en los países miembros de la C.E.E.
Sangría	O. 23/01/74 O. 1/03/75 O. 2/01/76 O. 31/01/84 O.11/12/86	07/02/74 08/03/75 13/01/76 07/02/84 20/12/86		Reglamentación de elaboración y comercio de sangría y otras bebidas derivadas del vino. Modificación de la O. 23/01/74. Modificación del artículo 12 de la O. 23/01/74. Modificación de la O. 23/01/74. Ampliación de la O. 23/01/74.
Sidra	O. 1/08/79 O. 27/07/84 O. 24/09/85	28/08/79 21/09/79 07/08/84 16/10/85		Reglamentación de sidras y otras bebidas derivadas de las manzanas. Corrección de errores a la O. 1/08/79. Modificación de la Orden Ministerial de 1/08/79. Modificación del capítulo VII de la O.M. 1/08/79.

MATERIA: Bebidas alcohólicas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Vino y productos vitivinícolas	Ley 24/03, 10/07/03	11/07/03		Ley del Estatuto de la viña y del vino.
	R.D. 1363/11, 7/10/11	01/11/11		Reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas
Vino aromatizado y biter soda	O. 31/01/78	24/02/78 22/04/78		Reglamento de vinos aromatizados y bitter soda. Corrección de errores a la O. 31/01/78.
	O. 2/11/82	11/11/82		Modificación de los artículos 3º y 5º de la O. 31/01/78 de la reglamentación de los vinos aromatizados y bitter soda.
	O. 23/03/84	29/03/84		Modificación de la O. 31/01/78.
	O. 26/09/84	02/10/84		Modificación de la O. 23/03/84.
	O. 4/11/86	19/11/86		Modificación del artículo 5º de la O. 31/01/78.
Bebidas derivadas del vino (sangría)	O. 11/12/86	20/12/86		Reglamentación elaboración, circulación y comercio de la sangría y otras bebidas derivadas del vino.

MATERIA: Bebidas alcohólicas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Vino espumoso y gasificado	O. 27/07/72	08/08/72		Reglamentación de vinos espumosos y gasificados.
	R. 11/07/73	18/09/73		Condiciones que deben cumplir los tapones de expedición y los tapones de tiraje.
Vino de cava	O. 13/11/87	25/11/87		Modificación del artículo 41 del Reglamento de vinos espumosos (O. 27/07/72).
	R. 11/07/73	19/09/73		Condiciones de trasvase de vinos de cava.
Whisky	D. 644/73, 29/03/73	09/04/73		Reglamentación especial para la elaboración, circulación y comercio del whisky.
	R.D. 3137/82, 12/11/82	24/11/82		Condiciones exigibles a los productos de importación que bajo la denominación genérica de whisky no responden a las características establecidas en el D. 644/73.
	R.D. 665/83, 2/03/83	30/03/83		Modificación del D. 644/73.
	R.D. 1613/87, 11/12/87	30/12/87		Modificación del D. 644/73.
	R.D. 723/88, 24/06/88	08/07/88		Modificación del D. 644/73.
	R.D. 1045/90, 27/07/90	10/08/91		Modificación del D. 644/73.
	R.D. 1346/90, 26/10/90	08/11/90		Modificación del D. 644/73.
	R.D. 1347/90, 26 10/90	08/11/90		Modificación del D. 644/73.

MATERIA: Aditivos, aromas, disolventes de extracción.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Aditivos	R.D. 3177/83, 16/11/83	28/12/83		R.T.S de aditivos.
	O. 23/07/87	10/02/84		C. Corrección de errores al R.D. 3177/83.
	R.D. 1339/88, 28/10/88	04/08/87		Actualización de los números de identificación de los aditivos alimentarios.
	R.D. 1111/91, 12/07/91	10/11/88		Modificación del R.D. 3177/83, de 16/11/83.
		17/07/91		Modificación de la R.T.S de los aditivos alimentarios, aprobada por el R.D 3177/83, de 16 de noviembre.
	R.D. 142/02, 1/02/02	15/11/91		Corrección de errores al R.D. 1111/91.
		20/02/02		Lista positiva de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios así como condiciones de utilización.
	R.D. 857/04, 13/02/04	14/02/04		Modificación del R.D. 142/02.
	R.D. 2196/04, 1/01/04	03/12/04		Modificación del R.D. 142/02.
	R.D. 698/07, 1/6/07	14/06/07		Modificación del R.D. 142/02.
	R.D. 1118/2007, 24/08/07	14/09/07		Modificación del R.D. 142/02.
	R.D. 1466/09, 18/09/09	08/04/08		Corrección de erratas del R.D. 1118/2007.
	R.D. 1359/98, 26/6/98	08/10/09		Normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
		07/07/98		Procedimiento para incorporar a las listas positivas españolas aditivos autorizados en otros países miembros que no estén contemplados en las listas españolas, o lo estén en dosis distintas.
	O. SPI/ 681/11, 28/3/11	30/03/11		Modificación del R.D. 142/02.
RGTO. 1333/08, 16/12/08	31/12/08		Aditivos.	

MATERIA: Aditivos, aromas, disolventes de extracción.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Colorantes	R.D. 2001/95, 7/12/95	22/01/96		Lista positiva de aditivos colorantes autorizados en la elaboración de productos alimenticios.
		29/02/96		Corrección de errores al R.D. 2001/95, de 7 de diciembre.
	R.D. 2001/95, 7/12/95	22/01/96		Lista positiva de aditivos colorantes autorizados en la elaboración de productos alimenticios.
		29/02/96		Corrección de errores del R.D. 2001/95.
	R.D. 485/01, 4/05/01	22/05/01		Modificación del R.D. 2001/95.
	R.D. 1465/09, 18/09/09	08/10/09		Normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.
	R.D. 2002/95, 7/12/95	12/01/96		Lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados en la elaboración de productos alimenticios.
	R.D. 2027/97, 26/12/97	17/01/98		Modificación del R.D. 2002/95, de 7 de diciembre.
	R.D. 2106/96, 20/09/96	16/10/96		Normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
	R.D. 1116/99, 25/06/99	08/07/99		Modificación del R.D. 2106/96, de 20/09/96.
Edulcorantes	O.SCO/1051/02, 7/05/02	14/05/02		Modificación del R.D. 2106/96, de 20/09/96.
	O. 5/04/01	24/04/01		Modificación del R.D. 2106/96, de 20/09/96.
	O.SCO/2929/04, 2/9/04	10/09/04		Modificación del R.D. 2106/96, de 20/09/96.
		05/10/04		Modificación del R.D. 2106/96, de 20/09/96.
	R.D. 2197/04, 25/11/04	03/12/04		Corrección de errores.
	O. SCO. 2274/07, 23/7/07	27/07/07		Modificación del R.D. 2002/95, de 7 de diciembre.
	O.SCO/3317/07, 8/11/07	16/11/07		Modificación del R.D. 2002/95, de 7 de diciembre.
	O.SPI/2957/10, 16/11/10	26/01/08		Modificación del R.D. 2106/96, de 20/09/96.
		19/11/10		Corrección de errores.
		30/09/98		Modificación Anexo R.D. 2002/1995, de 7 de diciembre.
Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes	O. 28/07/88	30/09/98		Criterios de pureza para estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes.

MATERIA: Aditivos, aromas, disolventes de extracción.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Aromas	R.D. 1477/90, 02/11/90	22/11/90		Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción.
		11/01/91		Corrección de errores del R.D. 1477/90.
	R.D. 1320/92, 30/10/92	20/11/92		Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción.
	R.D. 4/04, 9/01/04	16/01/04		Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aromas (R.D. 1477/90).
Disolventes de extracción	R.D. 1101/2011, 22/07/11	30/08/11		Disolventes de extracción utilizados en la elaboración de productos alimenticios y sus ingredientes.
Aditivos, enzimas y aromas	RGTO. 1331/08, 16/12/08	31/12/08		Establece procedimiento autorización común para aditivos, enzimas y aromas alimentarios.
	RGTO. 1332/08, 16/12/08	31/12/08		Sobre enzimas alimentarias y modificación Directiva 83/417/CEE, Reglamento 1493/1999, Directiva 2000/13/CE, Directiva 2001/112/CE y Reglamento 258/97.
	RGTO. 1333/08, 16/12/08	31/12/08		Sobre aditivos alimentarios.
	RGTO. 1334/08, 16/12/08	31/12/08		Sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y modifica los Reglamentos 1601/91, 2232/96 y 110/08 y la Directiva 2000/13/CE.
	RGTO. 1129/11, 11/11/11	12/11/11		Modifica anexo II Reglamento 1333/08 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.
	RGTO. 1130/11, 11/11/11	12/11/11		Modifica Reglamento 1333/08, para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.
	RGTO. 1131/11, 11/11/11	12/11/11		Modifica anexo II Reglamento 1333/08 en lo que respecta a los glucósidos de esteviol.

MATERIA: Alimentación animal.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Alimentación animal	R.D. 465/03, 25/04/03	29/04/03		Se establecen las sustancias indeseables en la alimentación animal.
	O.PRE/1442/04, 20/05/04	22/05/04		Modificación del anexo del R.D. 465/03.
		18/08/04		Corrección por el que se modifica el Anexo del R.D. 465/03.
	O.PRE/1884/136/05	20/06/05		Modificación del Anexo del R.D. 465/03.
	O.PRE/1594/06, 23/05/06	26/05/06		Modificación del Anexo del R.D. 465/03.
	O.PRE/1809/06, 5/06/06	10/06/06		Modificación del Anexo del R.D. 465/03.
		13/06/06		Corrección errores de la Orden PRE/1809/2006.
		07/04/07		Modificación del Anexo del R.D. 465/03.
		25/02/06		Modificación del Anexo del R.D. 465/03.
	O.PRE/1501/09, 4/06/09	10/06/09		Modificación del Anexo del R.D. 465/03.
	R.D. 2178/04, 12/11/04	13/11/04		Se prohíbe la utilización de determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado.
	R.D. 1999/95, 7/12/09			Relativo a los alimentos para animales destinados a objetivos de nutrición específicos.
	O. 657/09, 11/03/09	17/03/09		Modificación del R.D. 1999/95.
O.PRE/2396/09, 8/09/09	12/09/09		Modifica el anexo del R.D. 465/2003.	
Materias primas alimentación animal	R.D. 56/02, 18/01/02	22/01/02		Circulación y utilización de materias primas piensos compuestos para la alimentación animal.
		23/02/02		Corrección de errores del R.D. 56/02.
	R.D. 254/03, 28/2/03	01/03/03		Modificación del R.D. 56/02.
	R.D. 1205/06, 20/10/06	16/12/04		Corrección de errores del R.D. 254/03.
		27/10/06		Modificación del R.D. 56/02.
Aditivos en la alimentación animal	R.D. 1329/95, 28/07/95	19/08/95		Se fijan las líneas directrices para la evaluación de los aditivos en la alimentación animal.
	R.D. 2599/98, 4/12/98	17/12/98		Aditivos en la alimentación de los animales.
	O.APA/273/02, 31/01/02	15/02/02		Se sustituye el anexo del R.D. 1329/95, de 28/07/95.
	R.D. 893/05, 22/07/05	03/08/05		Condiciones de aplicación de la normativa comunitaria sobre los aditivos de uso animal.

MATERIA: Alimentación animal.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Adaptación normativa comunitaria sobre piensos, alimentos y sanidad de los animales	R.D: 731/07, 8/6/07	20/06/07		Se modifican determinadas disposiciones para su adaptación a la normativa comunitaria sobre piensos, alimentos y sanidad de los animales.
Aplicación normativa comunitaria en materia de piensos	R.D. 821/08, 16/5/08	26/05/08		Se regula la aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de piensos y se establece el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal.
	Corrección errores	27/06/08		Corrección errores del R.D. 821/2008.

MATERIA: Alimentación animal.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Enzimas para alimentación animal	O. 4/07/94	08/07/94		Utilización y comercialización de enzimas, microorganismos y sus preparados en alimentación animal.
	O. 9/12/97	04/08/94		Corrección de errores.
	R. 16/03/95	16/12/97		Modificación de la O. 4/07/94.
	R. 26/11/96	28/03/95		Resolución por la que se hace pública la lista de enzimas, microorganismos y sus preparados en la alimentación animal autorizados para su comercialización.
	R.D. 157/95, 3/2/95	21/12/96		Resolución por la que se hace pública la lista de enzimas, microorganismos y sus preparados en la alimentación animal autorizados para su comercialización.
	R.D. 1999/95, 7/12/95	16/03/95		Se establecen las condiciones de preparación y de puesta en el mercado y de utilización de los piensos medicamentosos.
	O. 11/12/95	28/12/95		Relativo a los alimentos para animales destinados a objetivos de nutrición específicos.
	R.D. 1749/98, 31/07/98	28/12/95		Disposiciones sobre los alimentos para animales destinados a objetivos de nutrición específicos.
	R.D. 1373/97, 29/08/97	07/08/98		Medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
	Plan nacional de investigación de residuos en carnes		30/08/97	

MATERIA: Plaguicidas. Biocidas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Plaguicidas	R.D. 3349/83, 30/11/83	24/01/84		R.T.S. para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.
	R.D. 2430/85, 4/12/85	31/12/85		Sobre aplicación de la R.T.S. a plaguicidas ya registrados.
	R.D. 162/91, 8/02/91	15/02/91		Modificación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.
	R.D. 443/94, 11/03/94	30/03/94		Modificación de la R.T.S. para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.
	R. 23/12/86	12/01/87		Regula la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro General Sanitario de Productos y Material Fitosanitario.
	O. 24/02/93	04/03/93		Normas para la inscripción y funcionamiento de establecimientos y servicios plaguicidas.
	O. 4/02/94	17/02/94		Prohibición de la comercialización y utilización de plaguicidas de uso ambiental que contienen determinados ingredientes activos peligrosos.
	R.D. 1054/02, 11/10/02	15/10/02		Se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercio de biocidas.
	R.D. 280/94, 18/02/94	09/03/94		Límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en productos de origen animal.
	O.27/02/96	05/03/96		Límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y modificación del anexo II del R.D. 280/1994, de 18/2/94 sobre límites máximos de control de residuos plaguicidas.
O. 5/12/96	11/12/96		Límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y modificación del anexo II del R.D. 280/1994, de 18/2/94 sobre límites máximos de control de residuos plaguicidas.	
O. 26/08/9	06/09/97		Límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y modificación del anexo II del R.D. 280/1994, de 18/2/94 sobre límites máximos de control de residuos plaguicidas.	
Plaguicidas. Límites máximos en productos de origen vegetal				Límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en productos de origen animal. Límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y modificación del anexo II del R.D. 280/1994, de 18/2/94 sobre límites máximos de control de residuos plaguicidas. Límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y modificación del anexo II del R.D. 280/1994, de 18/2/94 sobre límites máximos de control de residuos plaguicidas. Límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y modificación del anexo II del R.D. 280/1994, de 18/2/94 sobre límites máximos de control de residuos plaguicidas.

MATERIA: Plaguicidas. Biocidas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Plaguicidas. Límites máximos en productos de origen vegetal	O. 25/09/97	02/10/97		Límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y modificación del anexo II del R.D. 280/1994, de 18/02/94 sobre límites máximos de control de residuos plaguicidas.
	O.14/05/1998	20/05/98		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	O.31/05/99	04/06/99		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	R.D. 198/00, 11/2/00	15/02/00		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	O. 1/12/00	09/12/00		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	O. 22/01/01	24/01/01		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	O. 30/11/01	13/12/01		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
		09/03/02		Corrección de errores de la O. 30/11/01.
	O. 1672/03, 19/6/03	25/06/03		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	O. 3057/03, 30/10/03	05/11/03		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	O. 3235/03, 19/11/03	22/11/03		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.
	O. 1402/08, 20/05/08	23/05/08		Modificación del anexo II del R.D. 280/1994.

MATERIA: Plaguicidas. Biocidas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO	
Plaguicidas. Límites máximos en productos de origen animal	R.D. 569/90, 27/04/90	09/05/90		Fijación de los contenidos máximos para los residuos de plaguicidas sobre y en los productos alimenticios de origen animal.	
	R.D. 246/95, 17/02/95	16/03/95		Modificación del R.D. 569/1990, de 27 de abril, relativo a la fijación del contenido máximo para los residuos sobre y en los productos alimenticios de origen animal.	
	R.D. 2460/96, 2/12/96	13/12/96		Modificación del anexo II del Real Decreto 569/1990, de 27 de abril, relativo a la fijación de contenidos máximos para los residuos de plaguicidas sobre y en los productos alimenticios de origen animal.	
	O. 26/08/97	06/09/97		Modificación del anexo II del Real Decreto 569/1990, de 27 de abril, relativo a la fijación de contenidos máximos para los residuos plaguicidas productos alimenticios de origen animal.	
	O. 27/05/98	02/06/98		Modificación del anexo II del R.D. 569/1990, de 27 de abril, relativo a la fijación de contenidos máximos para los residuos plaguicidas sobre y en los productos de origen animal.	
	O. 8/03/01	16/03/01		Modificación del anexo II del R.D. 569/1990.	
	O. 3058/03, 30/10/03	05/11/03		Modificación del anexo II del R.D. 569/1990.	

MATERIA: Plaguicidas. Biocidas.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Plaguicidas. Límites máximos en productos de origen animal y vegetal	O. 27/03/01	30/03/01		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O.11/10/01	17/10/01		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 7/12/01	15/12/01		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 2126/02	28/08/02		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 3107/02	11/12/02		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 470/03	06/03/03		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	R.D. 290/03, 7/03/03	08/03/03		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 1114/03, 30/04/03	09/05/03		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 753/04, 22/03/04	25/03/04		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 935/04, 6/04/04	13/04/04		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 3673/04, 11/11/04	13/11/04		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 1595/04, 24/05/06	26/05/06		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 3301/06, 27/10/06	28/10/06		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 876/07, 30/03/07	06/04/07		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O. 2170/07, 13/07/07	18/07/07		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.
	O.PRE/508/2008, 26/02/08	29/02/08		Modificación de los anexos II de los R.D. 569/1990 y R.D. 280/94.

MATERIA: Plaguicidas. Biocidas.

Fitosanitarios	R.D. 2163/94, 4/11/94 O. 29/11/95 O. 11/12/95 O. 28/03/96	18/11/94 04/12/95 19/12/95 03/04/96	Sistema armonizado comunitario de autorización para comercializar fitosanitarios. Principios uniformes para la evaluación y autorización de productos fitosanitarios. Disposiciones a las autorizaciones de ensayos y experiencias con productos fitosanitarios. Establecimiento de normas para la evaluación de sustancias activas de productos fitosanitarios para su inclusión en la lista comunitaria del anexo I de la Directiva 91/414/CEE, del Consejo de 15 de julio, relativa a la comercialización de los productos fitosanitarios.
Biocidas	R.D. 1054/02, 11/10/02 O. 3269/06, 13/10/06 O.PRE/777/2011, 4/04/11 O.PRE/1069/2011, 26/4/11	15/10/02 25/10/06 06/04/11 29/04/11	Se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas. Se establecen las bases para la inscripción y el funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. Modificación del R.D. 1054/2002 Se incluye la sustancia activa metoflutrina en el Anexo I del R.D. 1054/2002.

MATERIA: Detergentes y limpiadores de uso alimentario.

CONCEPTO	RANGO Y FECHA	B.O.E. D.O.U.E	B.O.R.M.	TITULO
Detergentes y limpiadores	R.D. 770/99, 7/05/99	18/05/99		R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.
Lejías	R.D. 3360/83, 30/11/83 O. 11/12/84 O. 23/12/85	04/09/99 28/01/84 25/12/84 31/12/85		Corrección de errores del R.D. 770/99. R.T.S. de lejías. Homologación de prototipos de envases de lejías. Normas complementarias para la homologación de envases.

Los listados actualizados de estas normas⁸⁰, así como cualesquiera otras disposiciones relacionadas con la seguridad alimentaria a nivel nacional están en continuo cambio y disponibles en la página Web de AESAN:

<http://www.aesan.msps.es/AESAN/web/legislacion/legislacion.shtml>

12. ANEXO II. INFRACCIONES Y SANCIONES EN MATADEROS.

En este cuadro, se recogen a modo orientativo las principales infracciones que pueden producirse en mataderos, ya que la descripción exhaustiva de las mismas sería demasiado extensa y siempre resultaría incompleta.

Asimismo, se ha tratado de establecer una clasificación estimativa de las mismas, que podrá variar en función de diversos factores dependiendo fundamentalmente de las circunstancias, valoración de los servicios veterinarios oficiales del matadero y de las repercusiones que la infracción pueda tener sobre la salud pública, pudiendo llegar a calificarse como graves (G) infracciones que inicialmente se podrían considerar leves (L) y las infracciones consideradas como leves en materia de bienestar animal, podrían considerarse como graves si se causan en los animales lesiones permanentes, deformaciones o defectos graves.

REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS	
INFRACCION	Clasificación
Presencia de focos contaminantes dentro del recinto.	L
LOCALES	
Estado de mantenimiento incorrecto.	L
Estado de limpieza incorrecto.	G
El diseño de las instalaciones no permite mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados.	G
El diseño de los sistemas de raíles aéreos, etc. en todas las instalaciones no garantiza que ninguna canal o despojo contacte con el suelo.	G
No evitan la contaminación producida por el aire.	L
No evitan la acumulación de suciedad.	L
Hay cruce de circuitos de productos "sucio" y "limpios" o no se impide el retroceso de productos.	G
No tienen instauradas medidas contra plagas.	G
No tiene cámaras suficientes.	G
No tienen elementos de comprobación de temperatura.	G
La iluminación natural o artificial no es suficiente y adecuada.	L
Los productos de limpieza y desinfección se almacenan de forma incorrecta.	L
La red de evacuación de aguas residuales no es eficaz y no evita	G

contaminaciones.	
Lavamanos insuficientes e inadecuados.	G
Ventilación insuficiente e inadecuada.	L
ASEOS Y VESTUARIOS	
Número insuficiente de inodoros y emplazamiento inadecuado.	L
Número insuficiente de lavabos y emplazamiento inadecuado.	L
Vestuarios inadecuados.	L
SALAS DE SACRIFICIO	
Suelos y paredes no adecuados.	L
Los techos presentan condensación, mohos o desprendimiento de partículas.	G
Superficies no adecuadas (incluidas las de los equipos), de zonas donde se manipulan alimentos.	L
Instalaciones no adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de equipos y útiles.	G
TRANSPORTE DE CARNES	
Los receptáculos o contenedores no están limpios y en buen estado de conservación.	G
El transporte no se realiza en condiciones higiénicas.	G
Los receptáculos o contenedores no mantienen la temperatura adecuada.	G
Los receptáculos o contenedores no están provistos, cuando sea necesario, de un sistema de control de temperatura.	G
EQUIPOS	
No están limpios y en su caso, desinfectados.	G
La construcción, composición y mantenimiento de instalaciones y equipos no es adecuada.	G
SUMINISTRO DE AGUA	
No hay suministro adecuado de agua potable que evita la contaminación de los productos alimenticios.	MG
Los circuitos del agua potable no están diferenciados de los de la no potable.	L
HIGIENE DEL PERSONAL	

La higiene del personal no es adecuada.	G
El personal no aplica buenas prácticas de trabajo con relación a su puesto.	G
El personal con responsabilidad en el sistema APPCC no está formado.	G

REQUISITOS ESTRUCTURALES DE LOS MATADEROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS, MATADEROS DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS	
INFRACCION	Clasificación
No dispone en el caso de mataderos de ungulados de establos/corrales adecuados e higiénicos que sean fáciles de limpiar y desinfectar.	L
Incorrecto funcionamiento de los abrevaderos en las cuadras o en número insuficiente.	L
Los establos/corrales para ungulados no están equipados para abrevar y, en su caso, alimentar a los animales o insuficientes. Nota: En el caso de lagomorfos o de aves no están en establos sino en contenedores y no se puede disponer de corrales independientes.	G
No se dispone de instalaciones independientes para los animales ungulados enfermos o sospechosos si la Autoridad Competente lo considere necesario. Nota: En el caso de lagomorfos o de aves no están en establos sino en contenedores y no se puede disponer de corrales independientes.	G
El tamaño de los establos/corrales/contenedores (en caso de lagomorfos o aves) no garantiza el bienestar animal.	G
La distribución de los establos/corrales/contenedores (en caso de aves y lagomorfos) no facilita la inspección ante mortem.	G
El diseño de los establos en mataderos de ungulados impide una correcta inspección ante mortem.	G
La disposición, diseño o la construcción de locales e instalaciones no son adecuados para el faenado de manera que se evite la contaminación cruzada que comprometa de seguridad del producto.	G
Las instalaciones no garantizan la separación en el espacio y el tiempo de las distintas operaciones (aturdimiento y sangrado, evisceración y faenado, en el caso de los cerdos de escaldado, depilado, raspado y quemado etc.).	G
No dispone de instalaciones con cerradura para el almacenamiento frigorífico de la carne retenida.	L

No dispone de instalaciones independientes con cerradura para el almacenamiento de la carne no apta para el consumo humano.	G
No dispone de instalaciones adecuadas, e independientes para la limpieza lavado y desinfección de los medios de transporte del ganado (o la Autoridad Competente haya autorizado que no los haya).	L
El sacrificio de los animales enfermos o sospechosos no se realiza en instalaciones reservadas a ese fin o no se realiza al terminar el turno normal de las operaciones de sacrificio.	G
No dispone de una instalación adecuadamente equipada y que pueda cerrarse con llave para uso exclusivo del servicio veterinario.	G

REQUISITOS ESPECIFICOS DE HIGIENE PARA EL SACRIFICIO DE UNGULADOS DOMÉSTICOS, AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS	
INFRACCION	Clasificación
No se da descanso a los animales, cuando lo requiere el bienestar animal	L
La carne de los animales que han muerto por causas diferentes al sacrificio en matadero se destina al consumo humano (con excepción de animales sacrificados de urgencia fuera del matadero, en la explotación, o caza silvestre.	MG
Los responsables del matadero no siguen las instrucciones de los veterinarios oficiales para la inspección ante-mortem.	G
Los responsables del matadero no siguen las instrucciones de los veterinarios oficiales para la inspección ante-mortem, obstruyendo la realización de la inspección.	MG
Se produce demora en el sacrificio de los animales una vez introducidos en el local destinado a sacrificio.	L
La manipulación durante el aturdimiento, sangrado y desuello evisceración, desplumado y otros trabajos, no se llevaran a cabo de forme que se evite la contaminación de la carne.	G
Hay contacto de forma habitual (en gran número de animales) del cuero, vellón, etc. con la canal.	G
Hay rotura de digestivos y salida de material gastrointestinal con una cierta frecuencia y no se toman las medidas adecuadas de expurgo de partes contaminadas y medidas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos	MG

y útiles en su caso.	
Las canales y despojos contactan con paredes y superficies.	G
Las canales y despojos contactan con el suelo.	MG
El operador económico no sigue las instrucciones de la Autoridad Competente para garantizar la inspección post-mortem.	MG
Las partes de un animal sacrificado no pueden reconocerse como pertenecientes a la canal de que proceden, hasta finalizar la inspección post-mortem.	G
Las partes de un animal sacrificado pueden contactar con otras canales, despojos o vísceras antes de la inspección post-mortem.	G
Tras la inspección post-mortem no se extirpan higiénicamente las amígdalas de los bovinos.	MG
Tras la inspección post-mortem no se extirpan higiénicamente las amígdalas de los porcinos y solípedos.	G
Tras la inspección post-mortem no se retiran cuanto antes las partes no aptas para el consumo humano de la zona limpia.	G
Tras la inspección post-mortem, la carne retenida o declarada no apta y los despojos no destinados a consumo entran en contacto con la carne apta para el consumo.	MG
No se refrigera de manera inmediata toda la carne tras la inspección post-mortem para garantizar 3º C en los despojos y 7º C en la carne de ungulados domésticos, y en el caso de carne de ave y lagomorfos de 4º C, todo ello siguiendo una curva de enfriamiento que garantice un descenso ininterrumpido de la temperatura.	G
Durante la refrigeración no hay ventilación suficiente que impida la condensación en la superficie de la carne.	G
La temperatura de la carne no permanece como mínimo a 3º C en los despojos y a 7º C en el resto de la carne durante su almacenamiento en matadero.	G
No se alcanza la temperatura como mínimo de 3º C en los despojos y a 7º C en el resto de la carne establecida antes de ser transportada y no permanece a dicha temperatura durante el transporte (excepto casos autorizados por la Autoridad Competente).	G
La carne sin embalar no se almacena y transporta separadamente de la carne embalada o su almacenamiento y transporte se realiza en momentos diferentes o se hace de tal manera que el material de embalado y el modo de	G

almacenamiento puede ser fuente de contaminación de la carne.	
Si se sacrifican varias especies o se manipulan canales de caza de cría o silvestre no se separan en el tiempo o en el espacio las operaciones dedicadas a cada especie.	G
Las instalaciones usadas para el sacrificio de animales enfermos o sospechosos (cuando el matadero no tenga instalaciones con cerradura reservadas para este tipo de sacrificios) no se limpian, lavan y desinfectan bajo supervisión oficial antes de reanudar el sacrificio de otros animales.	G
No se evita la contaminación cuando se refrigeran las canales por inmersión.	G
El equipo de refrigeración por inmersión no se vacía completamente y se limpia y desinfecta cada vez que es necesario y como mínimo una vez al día.	G
El diseño de la línea o los procedimientos de sacrificio o faenado no permite la realización adecuada de la inspección post-mortem.	G

PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO PREVIOS AL SACRIFICIO	
INFRACCION	Clasificación
Se aceptan animales sin ir acompañados de toda la documentación, o con la ICA incompleta.	G
Carece de procedimiento desarrollado e implantado al objeto de garantizar que solo acepta animales limpios (o que tiene establecidas las adecuadas medidas preventivas para que solo se sacrifiquen aquellos que presenten un adecuado estado de limpieza).	L
El operador no posee o no aplica procedimientos para evaluar la ICA y ejecutar su control.	G
Los animales aceptados no están correctamente identificados.	G
Carece de un procedimiento documentado desarrollado e implantado para la detección de problemas de salud en la recepción y estabulación de los animales.	L
No se separan los animales a los que se les han detectado problemas de salud.	G
No se comunica a los SVO los problemas de salud detectados en los animales.	G
Carece de procedimiento desarrollado e implantado para la detección de animales que incumplen con la legislación de residuos de medicamentos,	G

contaminantes y sustancias prohibidas.	
No se separan los animales sospechosos o a los que se les han detectado incumplimientos de la legislación de residuos de medicamentos, contaminantes y sustancias prohibidas.	G

SANDACH	
INFRACCION	Clasificación
La manipulación, recogida y categorización de SANDACH no se realiza de forma correcta.	G
La manipulación, recogida y categorización de SANDACH clasificados como MER no se realiza de forma correcta.	MG
No se dispone de contenedores y/o emplazamientos para el almacenamiento adecuado de SANDACH.	L
La cantidad de SANDACH retirada no es proporcional respecto al volumen de producción.	G
El transportista no está registrado.	G
El establecimiento de destino no está autorizado y registrado.	G
Inadecuada gestión de la documentación de los SANDACH.	G

MARCADO DE IDENTIFICACIÓN	
INFRACCION	Clasificación
El contenido de la marca de identificación no es adecuado.	G
Las tintas utilizadas no están autorizadas de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.	G
La marca de identificación no se fija en los productos de origen animal en los que es obligatoria.	G
El método de aplicación de la marca de identificación no es adecuado.	L

PRERREQUISITOS	
INFRACCION	Clasificación
Ausencia de procedimientos documentados en los planes de formación del personal, buenas prácticas de manipulación, lucha contra plagas, trazabilidad, control de aguas, residuos y mantenimiento.	G
Defectos en los procedimientos documentados en los planes de formación del personal, buenas prácticas de manipulación, lucha contra plagas, trazabilidad, control de aguas, residuos y mantenimiento.	G

SISTEMA DE AUTOCONTROL	
INFRACCION	Clasificación
No dispone de un sistema basado en APPCC.	MG
No se aplica o no mantiene un sistema basado en APPCC.	G
No se realiza la verificación del cumplimiento de los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos según el Reglamento Nº 2073/2005.	G

BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS DE RUMIANTES EQUINOS Y PORCINOS	
INFRACCION	Clasificación
Constataciones reiteradas de los SVO de llegada de animales no aptos el transporte.	G
Descarga con maltratos a los animales por parte del personal de matadero.	L
Descarga con maltratos a los animales por parte del personal de matadero que provocan lesiones permanentes, deformaciones o defectos graves en los mismos.	G
Mantener los animales estabulados sin disponer de agua potable durante un tiempo breve y no proporcionarles comida 12 horas después de su llegada.	L
Mantener los animales estabulados sin disponer de agua potable y no proporcionarles comida 12 horas después de su llegada si se causa grandes sufrimientos.	G

Mantener animales dentro del camión sin poder ser descargados porque no hay suficiente espacio.	L
Mantener animales dentro del camión sin descargar por falta de espacio en tiempo caluroso y sin protección frente a inclemencias del tiempo (calor, frío, lluvia).	G
Mantener animales dentro del camión sin poder ser descargados porque no hay suficiente espacio, como práctica consciente de utilización de los camiones como forma de estabulación ante la falta de instalaciones adecuadas al volumen de sacrificio.	G
Las instalaciones de estabulación presentan deficiencias de mantenimiento y los animales estabulados pueden resultar heridos.	L
Las instalaciones de estabulación presentan deficiencias de mantenimiento y los animales estabulados pueden resultar heridos con lesiones permanentes, deformaciones o defectos graves.	G
Los animales se cuelgan antes de ser aturdidos.	G
En sacrificio por ritos religiosos los animales se suspenden antes de la pérdida completa de la consciencia.	G
El método de sujeción de bovinos en sacrificios rituales no es mecánico.	G
Se realizan operaciones sobre el animal antes de su muerte (corte de patas, inicio del desollado, etc.).	G
No se sacrifican de forma inmediata animales con dolores o sufrimiento manifiesto (animales con fracturas, entero toxemias, grandes abscesos, etc.).	G
Existe cualquier manejo sistemático que conlleva gran dolor o sufrimiento permanente al animal.	G
No se dispone de un sistema auxiliar de aturdimiento de recambio inmediato en caso de avería.	L
El personal no coloca las pinzas de aturdimiento correctamente y provoca un aturdimiento incorrecto en los animales	G
Se detectan fallos reiterados en el aturdido sin corregirse (sale un % de animales sin aturdir inaceptable).	G
Hay ausencia de aturdimiento (siempre que no sea sacrificio ritual).	MG
No están determinados los parámetros de voltaje e intensidad de la corriente.	L

Las instalaciones de aturdimiento presentan deficiencias estructurales (no se dispone de medidores de intensidad, no se dispone de plan de mantenimiento o calibración).	L
Los animales aturdidos no se desangran inmediatamente después del aturdimiento.	G
El sangrado no se efectúa de manera rápida, profusa y completa.	G
No se cumplen los parámetros de aturdimiento eléctrico pero los animales quedan inconscientes.	L
No se cumplen los parámetros de aturdimiento eléctrico y los animales quedan conscientes.	G
Los operarios que están aturdiendo no pueden ver los parámetros aplicados	L
Por motivos de bienestar animal no se sacrifican, inmediatamente los animales que hayan padecido sufrimiento o dolores durante el transporte o a su llegada al matadero, así como los animales destetados.	G
No disponer de los procedimientos normalizados de trabajo (a partir 1 de enero de 2013).	L
No disponer de encargado de bienestar animal o el personal no dispone de certificado de competencia (a partir 1 de enero de 2013).	L

BIENESTAR ANIMAL EN MATADEROS DE AVES Y LAGOMORFOS	
INFRACCION	Clasificación
Constataciones reiteradas de los SVO de llegada de aves con pododermatitis plantar o heridas en los pechos.	G
Descarga de los contenedores con brusquedad por parte del personal de matadero.	L
Mantener los animales en la zona de espera más de 12 horas sin disponer de agua potable y no proporcionarles comida.	L
Las instalaciones de espera presentan deficiencias y los animales pueden estar en condiciones climáticas extremas.	L
Los animales no se sujetan adecuadamente para colgarlos, de manera que no se les evitan padecimientos innecesarios.	L
Los animales salen incorrectamente aturridos en un % inaceptable.	G
Los animales aturridos no se desangran inmediatamente después del aturdimiento.	G
El sangrado no se efectúa de manera rápida, profusa y completa.	G
No se dispone de un sistema de desangrado manual por si falla el automático.	G
Los operarios que están aturdiendo no pueden ver los parámetros aplicados.	L
No se cumplen los parámetros de aturdimiento y provoca un aturdimiento incorrecto de los animales.	G
Las instalaciones de aturdimiento presentan deficiencias estructurales (no se dispone de medidores de intensidad, no se dispone de plan de mantenimiento o calibración).	L
No disponer de los procedimientos normalizados de trabajo (a partir 1 de enero de 2013).	G
No disponer de encargado de bienestar Animal o el personal no dispone de certificado de competencia (a partir 1 de enero de 2013).	G

13. ANEXO III. CARACTERÍSTICAS DE LA REGIÓN DE MURCIA.

- Geografía, clima y vegetación.

La Región de Murcia está situada en el sureste de la Península Ibérica, entre los paralelos 37° 20' y 38°45' de latitud norte y los meridianos 2° 20' y 0° 42' de longitud oeste. Tiene una extensión de 11.313 km², lo que supone el 2,24 % del total de España, y ocupa el noveno lugar en el conjunto de las Comunidades Autónomas. Limita al noroeste con Castilla-La Mancha, al este con la Comunidad Valenciana, al suroeste con Andalucía y al sureste con el mar Mediterráneo.

La Región de Murcia tiene un clima mediterráneo con rasgos áridos: Veranos cálidos y secos, inviernos suaves, aunque con frecuentes heladas en el interior, y lluvias en primavera y otoño. La zona suroriental de España en la que se sitúa nuestra Comunidad constituye el territorio más seco de Europa. La característica general del clima murciano es su escasez de precipitaciones, concentradas en unos pocos días del año, con máximas en otoño. Estas lluvias, por lo general torrenciales, se producen cuando penetra una masa de aire cálido y húmedo procedente del mar Mediterráneo, que al chocar con las sierras litorales y elevarse, entra en contacto con otra masa de aire frío y precipita. Se distinguen tres variantes en el clima murciano: Subhúmedo, semiárido y árido.

La vegetación de la Región de Murcia se caracteriza por su adaptación a la escasez y la irregularidad de sus precipitaciones. El bosque está formado por árboles de hoja perenne, como el pino Carrasco (muy utilizado en las repoblaciones forestales). La encina y la sabina Albar han quedado reducidas a unos pocos lugares en el noroeste de la Comunidad. La degradación del bosque Mediterráneo por factores naturales y humanos ha dado lugar a la aparición de abundantes zonas de matorral, compuesto por una gran variedad de plantas aromáticas, como el tomillo, el romero y la retama. En las áreas en las que la sequedad es más extrema, el matorral ha sido reemplazado por la estepa, que es el paisaje más representativo de nuestra Comunidad y está constituido por especies como el esparto y la boja. En los márgenes del curso alto del río Segura se desarrolla el bosque de Ribera, formado por álamos Blancos, fresnos, sauces y tarayes, además de plantas y arbustos como rosales silvestres, zarzas, hiedras, cañaverales y espadañas. En los humedales, fondos de los barrancos y ramblas, las especies más comunes son los juncos y las adelfas.

- Actividades económicas

- Sector primario:

En la actualidad, este sector económico ocupa al 9,3 % de la población ocupada murciana.

- La agricultura.

La Región de Murcia es una de las zonas agrícolas más ricas de España. Aunque trabajan pocas personas en la agricultura. De las exportaciones murcianas, casi la mitad, son productos agroalimentarios. Actualmente, las tierras dedicadas a la agricultura ocupan algo más de la mitad del territorio.

En nuestra Comunidad existe tanto agricultura de secano como de regadío:

- Agricultura de secano: Más de 300.000 hectáreas de cultivo son de secano, con un rendimiento bajo, debido a la escasez e irregularidad de las precipitaciones. El secano se extiende al sur y al norte del río Segura, al noroeste de la Comunidad y por el Campo de Cartagena. Los principales cultivos son los cereales, el viñedo, el almendro y el olivo.
- Agricultura de regadío. En nuestra Comunidad hay dos modelos de agricultura de regadío:
 - Los regadíos tradicionales. Ocupan las fértiles vegas de los ríos Segura, Mula, Guadalentín y Argos. Los principales cultivos son los cereales (arroz), los tubérculos, los cultivos industriales (algodón) y los cultivos forrajeros (alfalfa).
 - Los nuevos regadíos. Se localizan en Cartagena, Lorca, Abanilla, Mula y Cieza. Los principales cultivos son los frutales (en especial el limonero, que ocupa más de 22.000 hectáreas) y las hortalizas. Otros cultivos importantes son la patata y la uva de mesa.

En la Región de Murcia, el rasgo que mejor define a la agricultura es la continua lucha mantenida por los murcianos mediante los más insospechados sistemas y las más atrevidas políticas hidráulicas para transformar las sedientas tierras en áreas fértiles y competitivas, bien ampliando el regadío, o bien creando un nuevo paisaje donde domina el cultivo bajo plástico y con riego localizado.

- La ganadería.

En la Región de Murcia la ganadería siempre ha tenido menos importancia que la agricultura. Tradicionalmente, era una ganadería extensiva de rebaños de

cabras y ovejas, que se completaba con aves de corral, cerdos, vacas y animales de tiro para el trabajo de la tierra y el transporte.

En la actualidad, la ganadería es intensiva; sus objetivos son aumentar la productividad y abastecer a las ciudades.

El ganado porcino es el que ha experimentado un mayor crecimiento. Le siguen en importancia el ganado ovino, avícola y caprino. La mecanización de las actividades agrícolas ha hecho disminuir considerablemente el ganado equino.

- La pesca.

Es una actividad económica en retroceso debido al agotamiento de los caladeros. Sin embargo, hay una gran diversidad de capturas de peces, como alachas, bacoretas, merluzas, pescadillas, peces Espada, atunes, melvas, jureles, sardinas, mújoles, doradas y salmonetes. Entre los crustáceos destacan los langostinos, y entre los moluscos los pulpos y las sepias. Los principales puertos pesqueros son Mazarrón, Águilas, San Pedro del Pinatar y Cartagena.

- La explotación forestal.

La superficie forestal de la Región de Murcia no llega a 400.000 hectáreas y casi un tercio corresponde a matorral. Además, el bosque se ha reducido notablemente por las excesivas talas y los incendios forestales. La explotación forestal tiene menos importancia y se centra en el aprovechamiento de coníferas (pino Carrasco) y frondosas. Se está reduciendo la superficie dedicada al esparto y a las plantas oficiales.

- Sector secundario.

- La industria.

La industria murciana se concentra en dos ramas principales:

- Industria de la alimentación: Es la principal industria de nuestra Comunidad. Tiene gran tradición y se ha especializado en las conservas vegetales, la chacinería, el pimentón y el vino. Ocupa a más de 20 000 personas. La industria conservera se dedica sobre todo a la exportación de productos semielaborados (hortalizas, frutas y zumos) y de ella dependen otras industrias (envases, maquinaria, litografía...). El notable desarrollo de la industria de la chacinería se debe a la abundancia de ganado porcino; Lorca y Alhama de Murcia son los dos centros más significativos en la fabricación de embutidos. Otra industria importante es la del vino, que cuenta con denominaciones de origen y un gran nivel de competencia con otros vinos nacionales.

- Industria de productos metálicos: Da trabajo a casi 12.000 personas y puede considerarse una industria complementaria de la alimentaria. La fabricación de envases metálicos ha experimentado una gran expansión como consecuencia de la fuerte demanda de la industria conservera.

- Minería.

Un factor importante en la tradición industrial de la Comunidad ha sido la explotación desde la antigüedad de importantes yacimientos mineros. En la actualidad, la Región de Murcia es la primera productora de plomo, la segunda de cinc y la tercera de sal. La minería, se concentra en las zonas costeras de Cartagena, La Unión, Mazarrón y Águilas.

También son abundantes los productos de cantera, como áridos y las piedras naturales para la construcción y ornamentación, que se sitúan en los alrededores de Caravaca de la Cruz, Cehegín y Mula.

La industria murciana se localiza principalmente en cinco áreas:

- El eje industrial de la Vega del río Segura, con el 50 % de la actividad regional. El núcleo principal es la capital de la Comunidad, pero incluye otras poblaciones, como Alcantarilla y Molina de Segura. En este eje predominan las industrias conserveras.
- La costa suroriental alrededor de Cartagena. Se extiende por La Unión y los municipios de Torre Pacheco, San Javier y San Pedro del Pinatar. Es el área en el que se concentra la industria petroquímica, metalúrgica, química de base, y producción y embotellado de butano y otros gases.
- El eje Murcia-Caravaca de la Cruz. Representa la segunda concentración de industrias alimentarias de la Región de Murcia.
- El Valle del río Guadalentín. Los centros más importantes son las localidades Lorca y Alhama de Murcia, con industrias de curtidos, textiles, calzadas y cárnicas.
- La zona de Jumilla-Yecla. Las industrias más importantes son la vinícola y la del mueble.

Factores de la industrialización: En primer lugar, se puede decir que la presencia de materias primas próximas a zonas costeras dio origen a la localización de las industrias extractivas junto a los yacimientos y canteras. Otro factor, la existencia de un excelente puerto natural, como el de Cartagena, decidió la creación de la Empresa Nacional Bazán, dedicada a la construcción naval. De la misma manera, los productos

agrícolas dieron entrada a las industrias alimentarias y a las fábricas de conservas vegetales que se multiplicaron a lo largo de toda la Vega del Segura.

La inauguración de la ampliación de la refinería de Cartagena en diciembre de 2011 es la más importante en la historia industrial de España. Tras la ampliación, la refinería de Cartagena, produce 220.000 barriles diarios, sobre todo destilados medios como el diésel y el keroseno, adecuándose de este modo a la demanda actual del mercado nacional de hidrocarburos. Esto, sumado a un nivel de conversión del 92%, posiciona a la refinería de Cartagena entre las más punteras de Europa, y permite a España reducir las importaciones de productos derivados del petróleo.

- Sector terciario.

El sector terciario es el principal sector económico de Murcia: Ocupa al 61,5 % de la población y supone el 59,1 % del PIB de la Comunidad. El comercio interior está centrado en los municipios de Murcia, Cartagena y Lorca. Los tipos de actividad comercial predominantes son los mercados semanales, las grandes superficies comerciales, el comercio minorista y las ferias.

En cuanto al comercio exterior, hay que señalar que la balanza comercial de la Región de Murcia es negativa, se importa más que se exporta. Se exportan, sobre todo, productos hortofrutícolas (suponen casi el 50 % de las exportaciones) y materiales plásticos. Nuestros principales compradores son los países de la Unión Europea, Estados Unidos, China y Japón. Se importa petróleo y sus derivados, soja y cereales (maíz y trigo) de países como Arabia Saudí, México, Italia, Libia, Irán, China y Rusia.

- El turismo.

El desarrollo turístico de la zona de Levante desde la década de 1960 transformó la economía y el territorio de la costa mediterránea, pero afectó menos al litoral murciano, debido a su escasa infraestructura hotelera y de comunicaciones. A partir de la década de 1970, comenzó el desarrollo del turismo de playa, sobre todo en La Manga del mar Menor, donde comenzaron a llegar tanto turistas nacionales como extranjeros. A finales de la década de 1980 se desarrolló este tipo de turismo en Mazarrón y Águilas.

La organización territorial de la Región de Murcia tiene dos niveles básicos:

- Los municipios. El municipio es la entidad administrativa más pequeña. Está formada por un núcleo de población y un término municipal. El gobierno del mismo, le corresponde al alcalde y a varios concejales elegidos democráticamente cada cuatro años, que se encargan de administrar los ingresos y gastos del

municipio, así como de prestar una serie de servicios básicos a los ciudadanos. El territorio de la Región de Murcia está dividido en 45 municipios de diferente extensión, estructura y densidad de población. La superficie media es de 251,4 km². El municipio más extenso es el de Lorca (1 675,2 km²).

- Las comarcas. Las comarcas constituyen amplios territorios, formados por una agrupación de municipios. La Región de Murcia consta de 12 comarcas, articuladas según la hidrografía, la distribución del relieve y las diferencias climáticas. La comarca más extensa es la del Noroeste.

- Desequilibrios territoriales.

Aunque en las últimas décadas la Región de Murcia experimentó un fuerte crecimiento económico y una mejora notable en los niveles de bienestar de la población, en la actualidad sufre las consecuencias de la crisis económica que afecta al resto de España. Además, la concentración de los recursos humanos y económicos ha tenido como consecuencia una estructura comarcal desequilibrada:

- Las comarcas de la Huerta de Murcia, Campo de Cartagena, mar Menor y Vega Media son las más desarrolladas de la Comunidad: Se sitúan en los primeros lugares de renta y de población y ocupan un segundo lugar en superficie destinada a cultivos de regadío.
- Las comarcas del Alto y Bajo Guadalentín tienen una situación intermedia, con densidades de población de entre 50 hab/km² y 100 hab/km², inferiores a la media regional. El regadío ocupa más de la mitad de las tierras cultivadas.
- La comarca de la Vega Alta está bastante poblada y cuenta con abundantes regadíos, pero sus habitantes tienen una renta baja.
- La comarca del Altiplano está poco poblada y sus tierras están dedicadas fundamentalmente al secano; sin embargo, sus habitantes poseen un alto nivel de renta.
- Las comarcas del Noroeste, río Mula, Valle de Ricote y Oriental tienen escasa población y pocos regadíos. Los niveles de renta de sus habitantes son de los más bajos de la Comunidad.