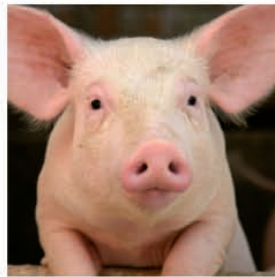


PROGRAMA DE
**CONTROL
OFICIAL**
EN INDUSTRIAS
Y ESTABLECIMIENTOS
ALIMENTARIOS
DE CASTILLA
Y LEÓN



2011-2015

Nuestro compromiso con la Seguridad Alimentaria

ÍNDICE

1.- ¿Qué es el Programa de Control Oficial?	4
2.- Base legal	5
3.- Administración competente	6
4.- Objetivos generales	6
5.- Sectores implicados y puntos de control	7
6.- Organización, gestión, análisis y seguimiento	8
7.- Programas:	
A. Programa de autorizaciones y registros sanitarios	12
B. Programa general de vigilancia y control en industrias y establecimientos alimentarios	13
C. Programa general de inspección en mataderos	14
D. Programa general de muestro y análisis	15
E. Programa de incidencias, alertas y crisis	17
F. Programa de mejora de calidad del Control Oficial	18
G. Programa de promoción e información en seguridad alimentaria	19
H. Programa de asesoramiento e investigación científica	19





La Consejería de Sanidad, en el ámbito de la protección, prevención y promoción de la salud, tienen como una de sus prioridades la seguridad alimentaria. Somos conscientes del impacto que la alimentación tiene en la salud de los ciudadanos, especialmente en el momento actual con la aparición de nuevos productos alimentarios, unida al creciente desarrollo e innovación tecnológica, la globalización de los intercambios comerciales y los nuevos riesgos emergentes.

Las actuaciones que se realizan en materia de seguridad alimentaria, contribuyen de forma decisiva a mejorar la salud y la calidad de vida de la población contribuyendo a prevenir enfermedades, por lo que sin duda ocupan un papel destacado entre las estrategias desarrolladas por el sistema sanitario de Castilla y León.

El Control Oficial es un elemento básico de la prevención de los problemas sanitarios y potenciador de la salud, y debe ser objeto de permanente mejora y búsqueda de retos más exigentes, no sólo persiguiendo garantizar que los productos alimenticios cumplen las necesarias condiciones de inocuidad para la población, sino estableciendo una cultura de excelencia en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución, disminuyendo y controlando, los posibles riesgos asociados al consumo de alimentos.

Esta novedosa concepción de la seguridad alimentaria se ha visto ampliamente desarrollada en la Ley Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León de 27 de septiembre de 2010, que recoge los principios dictados por la Unión Europea, estableciendo un nuevo planteamiento global e integrado de esta materia, en el que es imprescindible la cooperación de todos los sectores, tanto públicos como privados.

El Programa de Control Oficial en Industrias y Establecimientos Alimentarios de Castilla y León 2011-2015, que ahora se presenta, establece el marco en el que se realizarán las actuaciones de Control Oficial en esta parte de la cadena alimentaria para garantizar unos alimentos seguros, sanos y saludables. Bajo el principio de transparencia de las administraciones, pretende sentar las obligaciones y garantías de referencia para las administraciones públicas, los operadores económicos, comunidad científica y los consumidores.

Hemos desarrollado este Programa guiados por el objetivo de mantener un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores, de prevenir y reducir las enfermedades relacionadas con los alimentos y mantener un elevado nivel de confianza por parte de la ciudadanía y mercados.

Francisco Javier Álvarez Guisasaola
Consejero de Sanidad



2011 - 2015

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE CASTILLA Y LEÓN

¿QUÉ ES EL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL?

Es el marco que establece las actuaciones del Control Oficial realizadas por la Consejería de Sanidad, para **verificar el cumplimiento de la normativa sobre seguridad e higiene alimentaria** por parte de los operadores económicos de empresas alimentarias que desempeñan su actividad en la producción, transformación y distribución de alimentos en **fases posteriores a la producción primaria**.

El Control Oficial se lleva a cabo mediante **métodos y técnicas** como el control, la vigilancia, la verificación, la auditoría, la inspección, el muestreo y el análisis. El Control Oficial es efectuado con **regularidad, basado en los riesgos**, con la **frecuencia apropiada**, y con el soporte de los distintos **aplicativos informáticos**.

Si, como resultado del Control Oficial se observan **deficiencias o incumplimientos**, se tomarán las medidas adecuadas para garantizar que no suponen un riesgo para la salud de los ciudadanos y que el operador de empresa alimentaria previene y/o corrige la situación.





2 BASE LEGAL

El Programa de Control Oficial verifica más de 575 referencias legales relacionadas con la seguridad e higiene alimentaria, siendo las normativas generales más importantes las siguientes:

- **Ley 10/2010**, de 27 de septiembre, de Salud Pública y Seguridad Alimentaria de Castilla y León.
- **Reglamento (CE) N° 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.
- **Reglamento (CE) N° 854/2000** del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **Ley 8/2010**, de 30 de agosto, de Ordenación del Sistema de Salud de Castilla y León.
- **Real Decreto 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.
- **Ley 14/1986**, de 25 de abril, General de Sanidad.
- **Ley 30/1992**, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y el Procedimiento Administrativo Común y su modificación por la Ley 4/1999.
- **Decreto 80/2007**, de 19 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad.

Existen otros documentos de referencia:

- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015.
- III Plan de Salud de Castilla y León (Objetivo OG-47).



ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad es la administración competente para llevar a cabo el Programa de Control Oficial en industrias y establecimientos alimentarios. Las actividades de la Agencia son realizadas por sus Servicios Centrales y a través de los Servicios Territoriales de la Consejería de Sanidad, en la **Sección de Higiene de los Alimentos** y Sanidad Ambiental y en la **Sección de Laboratorios**.

Las estructuras encargadas de realizar el Programa cooperarán y se coordinarán con:

- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- La Dirección General de Salud Pública, Desarrollo e Innovación de la Consejería de Sanidad.
- La Gerencia Regional de Salud de Castilla y León (SACYL).
- La Consejería de Agricultura y Ganadería.
- La Consejería de Medio Ambiente.
- Otras Comunidades Autónomas.
- Otros laboratorios acreditados.
- Los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado.
- Otras entidades y administraciones relacionadas con la seguridad alimentaria.

OBJETIVOS GENERALES

- Conseguir un **elevado y adecuado nivel de protección de la salud** de los ciudadanos de Castilla y León acorde con el entorno europeo.
- Garantizar que los productos alimentarios elaborados por empresas de Castilla y León y que **se comercializan** en el resto de España así como en los países europeos o que se exportan a terceros países tienen **las mismas garantías sanitarias** que los comercializados en Castilla y León.
- **Prevenir las enfermedades transmisibles** por vía alimentaria, así como reducir su incidencia y prevalencia.
- **Minimizar la presencia de los peligros** biológicos, físicos y químicos u otros en los alimentos.
- Prevenir nuevas amenazas por **peligros emergentes-reemergentes**.
- **Garantizar** que se **efectúan los controles oficiales** para cada uno de los programas con objeto de **verificar el cumplimiento de la normativa** sobre seguridad e higiene alimentaria.
- **Fomentar y apoyar** a la Comunidad Científica en los procesos de **evaluación del riesgo** y en el asesoramiento e investigación científica.
- **Informar** a los ciudadanos y aumentar su confianza en la seguridad alimentaria.



5

SECTORES IMPLICADOS Y PUNTOS DE CONTROL



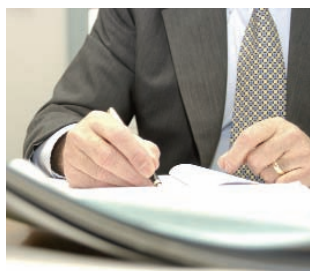
Los sectores tanto de industrias como de establecimientos alimentarios en los que se van a ejecutar los programas de control son los siguientes:

- Carne y derivados.
- Productos de la pesca y derivados.
- Huevos y derivados.
- Leche y derivados.
- Grasas comestibles, excepto mantequilla.
- Harinas y derivados.
- Vegetales y derivados.
- Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción.
- Condimentos y especias.
- Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y sus derivados.
- Comidas preparadas y cocinas centrales.
- Alimentación especial y complementos alimenticios.
- Aguas de bebida envasadas
- Helados.
- Bebidas no alcohólicas.
- Bebidas alcohólicas.
- Aditivos, aromas y coadyuvantes.
- Materiales en contacto con alimentos.
- Establecimiento polivalente.
- Establecimientos que irradian.

El Control Oficial se realizará en las siguientes fases de la cadena alimentaria:

- Elaborador.
- Envasador.
- Almacenista distribuidor.
- Distribución sin depósito.
- Minorista.
- Otros (matadero, lonja, mercado, etc).





ORGANIZACIÓN, GESTIÓN, ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO

El Control Oficial se realiza de acuerdo con procedimientos documentados actualizados, que contienen guías para su cumplimentación. Además las tareas relacionadas con el Control Oficial se efectúan por medio de métodos y técnicas adecuadas como son el **control**, la **vigilancia**, la **verificación**, la **auditoría**, la **inspección**, el **muestreo** y el **análisis**.

A.

TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Para la gestión y priorización de actuaciones en base al riesgo, la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria dispone de diferentes aplicativos informáticos:

- **RAAL**: Registro de actividades alimentarias.
- **PVYC**: Programa de Vigilancia y Control.
- **DOCO**: Aplicativo de gestión de documentos de Control Oficial.
- **ALCON**: Aplicación informática para la gestión de Alertas Alimentarias y Control Oficial.
- **ORALIMS**: Aplicativo de laboratorios.

Se han diseñado indicadores para determinar la ejecución de los Programas, el grado de cumplimiento de la normativa sobre seguridad e higiene alimentaria así como las medidas adoptadas ante los incumplimientos o deficiencias.

B.

MEDIDAS DE EJECUCIÓN. RÉGIMEN DE INFRACCIONES Y SANCIONES

Cuando el Control Oficial detecte un incumplimiento o deficiencia deberá tomar las medidas necesarias para garantizar que el operador **previene y pone remedio** a la situación de no conformidad ya sea en la industria/establecimiento o en los productos alimentarios.

Además, en caso de detectarse infracciones en el cumplimiento de la legislación en materia de seguridad e higiene alimentaria, las **sanciones** impuestas buscan ser **efectivas, proporcionadas y disuasorias**.

C.

OTRAS ACTUACIONES GENERALES

La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria realiza diversas actuaciones cuyo objetivo es fomentar otras intervenciones que sirvan de apoyo a los programas de Control Oficial, como por ejemplo:

- Convenios específicos y de colaboración con otras entidades u organizaciones así como con otras Administraciones Públicas.
- Grupos de trabajo para la elaboración de procedimientos, instrucciones, programas especiales/prioritarios, protocolos, cuestionarios y guías.
- Proyectos económicos, de inversiones y gestión.
- Elaboración de memorias, informes y estudios.
- Coordinación con la Consejería de Agricultura y Ganadería a través del Comité de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.



PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL EN INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS

AGENCIA DE PROTECCIÓN DE LA SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

10

ORGANIZACIÓN, GESTIÓN, ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO

PROGRAMA DE MEJORA DE CALIDAD CONTROL OFICIAL



PROGRAMA DE AUTORIZACIÓN

F	A	Carnes y derivados 	Productos de la pesca y derivados 	Leche y derivados 	Huevos y derivados 	Vegetales y derivados 
		Oleaginosas y grasas comestibles 	Comidas preparadas y cocinas centrales 	Edulcorantes naturales, miel y derivados 	Alimentación especial y complementos alimenticios 	Alimentos estimulantes y derivados 

PROGRAMA DE INSPECCIÓN EN MATADEROS

- C1. Inf. cadena alimentaria**
- C2. Ante Mortem y Post Mortem**
- C3. EETs/MER (Encefalopatías espongiformes transmisibles/ Materiales especificados de riesgo)**
- C4. Bienestar animal**

PROGRAMA DE VIGILANCIA EN INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS

- B1. Condiciones generales de**
 - Locales, instalaciones y e
 - Higiene personal
 - Higiene de los procesos
 - Envasado y etiquetado
 - Transporte
 - SANDACH (Subproductos a consumo humano)
- B2. Autocontrol en industrias**
 - Prerrequisitos: formación
 - APPCC (Análisis de peligr

Requisitos específicos exportación

PROGRAMA DE PROMOCIÓN E INF

PROGRAMA DE ASESORAMI

ALIMENTOS DE CASTILLA Y LEÓN 2011 - 2015



PERMISOS Y REGISTROS SANITARIOS



Harinas y derivados	Bebidas no alcohólicas	Bebidas alcohólicas	Helados	Aguas de bebida envasadas
Aditivos, aromas y coadyuvantes	Condimentos y especias	Materiales en contacto con alimentos	Establecimientos que irradian	Establecimientos polivalentes

VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS



PROGRAMA DE MUESTREO Y ANÁLISIS



Medidas de higiene
 Instalaciones y equipos
 Procedimientos
 Productos animales no destinados a consumo humano
 Industrias y establecimientos
 Trazabilidad, trazabilidad y otros
 Peligros y puntos críticos de control)

- D1. Riesgos biológicos
- D2. Sustancias y residuos en productos de origen animal
- D3. Contaminantes
- D4. Residuos plaguicidas
- D5. Materiales en contacto con alimentos
- D6. Ingredientes tecnológicos
- D7. Alergenos y sustancias que provocan intolerancias o trastornos nutricionales
- D8. Radiaciones ionizantes
- D9. OMGs (Organismos modificados genéticamente)

PROPAGACIÓN DE INFORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

DESEMPEÑO Y INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA



PROGRAMA DE INCIDENCIAS, ALERTAS Y CRISIS



PROGRAMAS



2011 | 2015

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE INDUSTRIAS
Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE
CASTILLA Y LEÓN

A.

PROGRAMA DE AUTORIZACIONES Y REGISTROS SANITARIOS

El registro es la base de la planificación del Control Oficial. La instalación, funcionamiento, modificación y cierre de las actividades sometidas a autorización deben ser **comunicadas y autorizadas** por la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria.

Los objetivos de este programa son:

- Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que se cumplan los **requisitos de registro** de establecimientos contemplados en la legislación alimentaria.
- Realizar las **visitas in situ** a todos los establecimientos alimentarios para los que se exija **autorización previa** al comienzo de su actividad.
- Mantener actualizadas las **listas de los establecimientos** alimentarios de productos de origen animal autorizados para **exportación a terceros países**.

12



B.

PROGRAMA GENERAL DE VIGILANCIA Y CONTROL EN INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Este programa realiza una serie de actuaciones permanentes con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación en el ámbito de la seguridad e higiene alimentaria por parte de los operadores de las empresas alimentarias.

Tiene como objetivo la vigilancia y control sistemático de las industrias y establecimientos alimentarios desarrollados de acuerdo con **procedimientos documentados** que aseguren la **uniformidad y calidad** de las actividades de vigilancia y control oficial, y obteniendo una información homogénea que pueda ser evaluada para la **categorización por riesgo** y las **prioridades de control**.

1- PROGRAMA DE CONTROL DE LAS CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que los **operadores de empresas alimentarias cumplan los requisitos legales** sobre:

- El **emplazamiento, construcción, instalaciones, equipos y útiles** de trabajo.
- Los requisitos generales de higiene que deben seguir los **manipuladores** de alimentos.
- Las condiciones de **higiene** de sus **procesos**.
- El **envasado y etiquetado** de los productos alimenticios.
- El **transporte** de los alimentos.
- Los **subproductos** de origen animal no destinados al consumo humano.
- Los **tratamientos** aplicados.

2- PROGRAMA DE CONTROL DEL AUTOCONTROL EN INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

El objetivo de este programa es garantizar que se realizan controles oficiales con el fin de que los **operadores de empresas alimentarias cumplan los requisitos legales** de manera coherente y eficaz, diseñando, aplicando, manteniendo y verificando procedimientos documentados permanentes y actualizados de autocontrol **basados** en los principios del **análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)** y en las **prácticas correctas de higiene**.

En un primer paso supervisando y verificando el cumplimiento de los requisitos previos o **pre-requisitos** (mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos; control del agua; limpieza y desinfección; control de plagas; formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria; control de proveedores; aseguramiento de la trazabilidad; control del transporte; envasado y embalaje y una adecuada gestión de los residuos).

En un segundo paso supervisando y verificando la **implantación del plan APPCC**.

En determinadas empresas de pequeño tamaño puede resultar suficiente la aplicación de Guías de Buenas Prácticas de Higiene para mantener bajo control los riesgos.

Dentro de este programa se recogen también los aspectos relacionados con el Control Oficial de las industrias que realizan exportación a terceros países. Las autorizaciones sanitarias de establecimientos que exportan sus productos a terceros países requiere de inspección, toma de muestras, supervisión y auditoría.

C.

PROGRAMA GENERAL DE INSPECCIÓN EN MATADEROS



Por las peculiaridades de las actividades de control que se desarrollan en este tipo de industrias alimentarias se hace referencia específica al Control Oficial en mataderos, aún cuando también deben cumplir los puntos referenciados en el Programa General de Vigilancia y Control en industrias y establecimientos alimentarios. El principal objetivo de este programa es garantizar que se realizan controles oficiales para verificar que los operadores de los mataderos cumplen la normativa vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria y bienestar animal.

Además son objetivos específicos de este programa garantizar que:

- Se comprueba y analiza la **información de la cadena alimentaria**.
- Se realiza la **inspección ante mortem y post mortem**, para dictaminar la aptitud para consumo de las canales y vísceras obtenidas en el proceso de sacrificio.
- Se efectúan controles oficiales con el fin de que se elimine de la cadena alimentaria la carne procedente de animales con **enfermedades transmisibles** al hombre y a los animales, con especial importancia de las EETs.
- Se realizan controles oficiales con el fin de que las canales **no presenten MER**.
- Se efectúan controles oficiales con el fin de verificar que se cumplan los **requisitos estructurales y operacionales** que establece la normativa en materia de **bienestar animal**.

D.

PROGRAMA GENERAL DE MUESTREO Y ANÁLISIS



El muestreo y análisis son instrumentos esenciales dentro de la actividad de control oficial para la verificación de los parámetros en los que se sustenta la seguridad e higiene de los productos alimentarios.

1- PROGRAMA DE CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten **residuos de determinadas sustancias no autorizadas** o de sustancias autorizadas con **niveles superiores** a los establecidos en la normativa vigente.

2- PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que:

- los productos alimenticios puestos en el mercado no contengan **microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos** en niveles que puedan suponer un riesgo para la salud humana.
- se comprueban el **grado de higiene** de los procesos de las empresas alimentarias, así como la **eficacia** de las operaciones de **tratamiento** higiénico de los alimentos.
- no se pongan en el mercado pescados, moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos, y los productos derivados de estos, que presenten **parásitos, toxinas o biotoxinas marinas** en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

3- PROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

El objetivo de este 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, urbanos, ambientales,...) en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente y que puedan suponer un riesgo para la salud.
- se controlan los **riesgos asociados al procesado de alimentos** en industrias y establecimientos alimentarios.

4- PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El objetivo de este 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 plaguicidas no autorizados** o con **niveles superiores** a los establecidos en la normativa vigente y que puedan suponer un riesgo para la salud.

5- PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS:

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que los **materiales** y objetos en contacto con los alimentos puestos en el mercado **no transfieran sus componentes** a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud o provoquen una modificación inaceptable en la composición o en las características organolépticas del alimento.



6- PROGRAMA DE CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS:

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que no se pongan en el mercado productos alimenticios que contengan **ingredientes tecnológicos no autorizados o en niveles superiores** a los establecidos en la legislación vigente, y que todos los aditivos empleados en la fabricación de alimentos se encuentran declarados en su **etiquetado**.

7- PROGRAMA DE CONTROL DE ALIMENTOS IRRADIADOS:

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que:

- no se sometan a tratamientos de irradiación a productos alimenticios para los que no existe **autorización** expresa y que los tratados con radiaciones ionizantes con destino al uso y consumo humano no presenten **dosis de irradiación superiores** a la establecida en la normativa.
- en el **etiquetado** de los productos alimenticios con destino al uso y consumo humano que han sido tratados con radiaciones ionizantes figure la mención referida a dicho tratamiento conforme a lo establecido en la normativa.

8- PROGRAMA DE CONTROL DE ALERGENOS Y SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIAS O TRASTORNOS NUTRICIONALES POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS:

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que los alimentos destinados a ser entregados al consumidor final y los destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, bares y otras colectividades similares, **no** contengan **alergenos** si no está declarado expresamente en su **etiquetado** y cumplan la normativa en

materia de etiquetado de alimentos para personas con intolerancia al gluten. El control se extiende igualmente a otros tipos de sustancias que pueden producir trastornos **nutricionales** a población de riesgo.



9- PROGRAMA DE CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG):

El objetivo de este programa es garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de que los alimentos destinados a consumo humano no contengan **OMGs no autorizados** y que los alimentos puestos en el mercado que contengan o estén compuestos a partir de OMG, o que se hayan producido o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos lo declaren en su **etiquetado**.

E.

PROGRAMA DE INCIDENCIAS, ALERTAS Y CRISIS

En este programa se recogen los procedimientos y actuaciones que deben realizarse en caso de incidentes como brotes de intoxicaciones alimentarias, en situaciones de alerta, o en situaciones de crisis.



El programa se sustenta en procedimientos e instrucciones y en la **Red de Alerta Rápida Alimentaria de Castilla y León**.

Dicha red está conectada con las establecidas por la AESAN, y en relación con los sistemas implantados en la Unión Europea con esta finalidad.

F.

PROGRAMA DE MEJORA DE CALIDAD DEL CONTROL OFICIAL

El objetivo de este programa es la mejora continua del sistema de Control Oficial.

Se basará fundamentalmente en:

• **Formación de los servicios oficiales:**

La Consejería de Sanidad realizará actividades formativas en el área de la seguridad alimentaria con objeto de **ampliar los conocimientos** de los profesionales, mejorar los objetivos de calidad, efectividad, eficacia y la homogeneidad de las actuaciones.

• **Auditoría del Control Oficial:**

Las auditorías son realizadas por estructuras diferentes a las que realizan el Control Oficial. Por ello y en función del resultado de la auditoría se adoptarán las medidas oportunas para asegurar que se están **alcanzando los objetivos** de los diferentes programas.





G.

PROGRAMA DE PROMOCIÓN E INFORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

La **promoción de la salud**, la **educación sanitaria** y la **comunicación del riesgo** facilitará a los consumidores información sobre los problemas que pueden afectar a la seguridad de los alimentos y de los riesgos que plantean algunos alimentos para grupos específicos.

Se realizarán campañas enfocadas a los riesgos y los hábitos que los previenen.

El portal de salud: www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria es una herramienta clave de comunicación.

H.

PROGRAMA DE ASESORAMIENTO E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Se establece un sistema de asesoramiento científico en base a la cooperación con la comunidad científica y con el **Comité Científico de Seguridad Alimentaria**. Igualmente se diseñará un **sistema de apoyo** a toda la gama de actividades de investigación en materia de seguridad alimentaria, incluyendo la concurrencia competitiva, abierta a los centros de investigación de Castilla y León.



2011 • 2015
PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE INDUSTRIAS
Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE
CASTILLA Y LEÓN



Consejería de Sanidad Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria

Paseo de Zorrilla, 1 · 47007 Valladolid · www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria

Servicios Territoriales de Sanidad

ÁVILA	C/ San Juan de la Cruz, 28	05001 Ávila	Tel.: 920 355 279
BURGOS	Pº Sierra de Atapuerca, 4	09002 Burgos	Tel.: 947 280 112
LEÓN	Avda. Peregrinos, s/n	24008 León	Tel.: 987 296 240
PALENCIA	Avda. Casado del Alisal, 32	34001 Palencia	Tel.: 979 715 400
SALAMANCA	Avda. de Portugal, 83-89	37005 Salamanca	Tel.: 923 296 022
SEGOVIA	Avda. Juan Carlos I, 3	40004 Segovia	Tel.: 921 417 148
SORIA	C/ Nicolás Rabal, 7	42003 Soria	Tel.: 975 236 600
VALLADOLID	Avda. Ramón y Cajal, 6	47003 Valladolid	Tel.: 983 413 760
ZAMORA	Plaza de Alemania, 1	49007 Zamora	Tel.: 980 547 400