

UN ÚNICO PROTOCOLO PARA EL CONTROL SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ÁMBITO LOCAL

ANTECEDENTES

Cambios legislativos: el RD 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro general Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, determina la exclusión de la mayoría de las actividades de venta minorista. El Reglamento UE 852/2004, del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, pone a disposición del operador alimentario mayor libertad de acción, siempre que garantice la seguridad de los alimentos y los servicios alimentarios que presta.

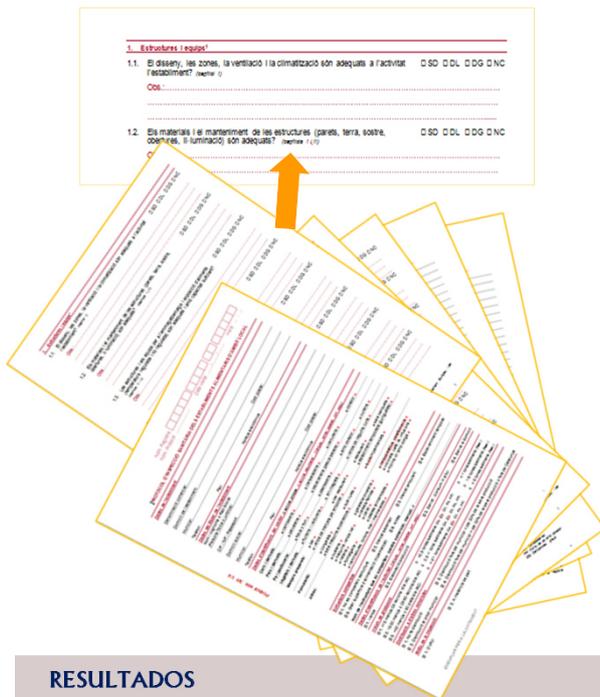
Flexibilidad en la aplicación del paquete de higiene al excluir algunas actividades y al conceder excepciones y adaptaciones a determinados requisitos establecidos y tener presente la proporcionalidad en la gestión del riesgo.

Nuevas modalidades en la elaboración, distribución y servicio de alimentos, como minoristas con degustación, elaboración de alimentos en domicilios particulares, elaboración y servicio de alimentos en la vía pública (ferias, food trucks,...)

En base a estos antecedentes se ha elaborado un protocolo de inspección, aplicable a todos los establecimientos alimentarios de ámbito local, con el consenso de técnicos inspectores de diferentes administraciones tanto de ámbito local (diputaciones, ayuntamientos) como autonómico (Agencia de Salud Pública de Cataluña). Este protocolo se acompaña de una guía de uso y de las medidas cautelares a implementar cuando el riesgo sanitario es evidente si fallan los sistemas preventivos de control del riesgo.



© iStock.com / Maica



DESCRIPCIÓN DEL PROTOCOLO

El protocolo consta de tres partes:

1. Datos del establecimiento :

- Número de registro
- Declaración responsable: actividad, volumen

2. Protocolo propiamente dicho :

- ☐ 3 secciones
 - Estructuras y equipos con 8 ítems
 - Procesos con 13 ítems
 - Autocontroles con 6 ítems
- ☐ 27 ítems que ponen en evidencia el riesgo sanitario
- Cada ítem tiene 4 posibles valoraciones:
 - SD: sin deficiencias
 - DL: deficiencias leves
 - DG: deficiencias graves
 - NC: no corresponde valorar

3. Acta de inspección :

Donde se constatan las deficiencias que pueden suponer mayor riesgo sanitario.

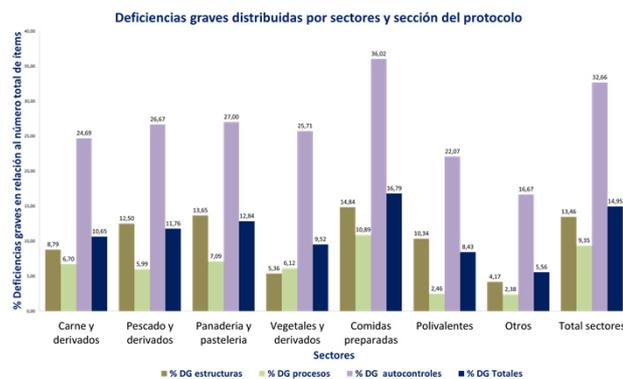
GUÍA DE USO

Instrucciones para la interpretación y correcta ejecución del protocolo:

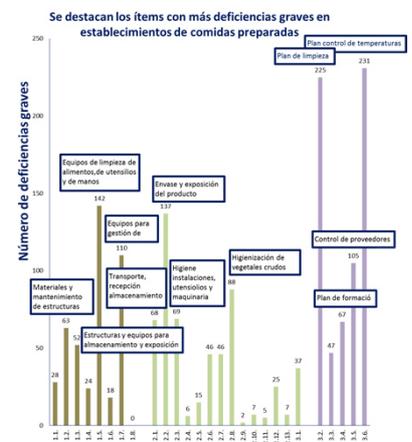
En determinadas deficiencias graves de determinados ítems se indican unas "líneas rojas" para situaciones de riesgo sanitario

RESULTADOS

- Total inspecciones: 534*
- Fechas: 2015 y primer trimestre de 2016
- Municipios: 58 (provincia de Barcelona)



* Realizadas por los técnicos inspectores de la Diputación de Barcelona



ACCIONES FUTURAS

Ponderación del riesgo de los establecimientos inspeccionados a partir de los resultados del protocolo.

Intervenciones a realizar como medidas cautelares cuando un determinado ítem es DG (deficiencia grave).

Formación del personal inspector para una correcta implementación del protocolo y homogeneización de las inspecciones en la administración local.

A partir de los resultados obtenidos, proponer campañas concretas y específicas con la finalidad de reducir el riesgo sanitario



Carmona Palma, Gràcia - Ayuntamiento de Cambrils -; Esponera Martín, Lola - Diputación de Barcelona (DIBA) -; Martí Ciruelos, Carlos - DIBA -; Martínez Martínez, Miguel - DIBA -; Mulero Punsí, Antonio - Diputación de Gerona -; Navarrete Navarrete, Eva - Ayuntamiento de Granollers -.

Servicio de Salud Pública. Área de Atención a las Personas. Diputación de Barcelona

<http://www.diba.cat/salutpublica>