

INSTITUTO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA

ENTRADA	SALIDA
FECHA: 6.04.17	FECHA:
Nº: 1005	Nº:

**MEMORIA DEL PROGRAMA
DE CONTROL SANITARIO
DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Año 2016



IMSP

Instituto Municipal de Salud Pública

**MEMORIA DEL PROGRAMA
DE CONTROL SANITARIO
DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Año 2016**

INSTITUTO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA
Área de Servicios Públicos y Personal
Ayuntamiento de Zaragoza

ÍNDICE

0. Presentación
1. Control de alimentos. toma de muestras. Programa de alimentos
2. Distribución de muestras de alimentos. Determinaciones analíticas
3. Resultados del control de alimentos. Distribución por grupos de alimentos
4. Indicadores del proceso
5. Conclusiones y propuestas

0.- PRESENTACIÓN

El Ayuntamiento es la administración mas cercana al ciudadano y la que puede intervenir con mayor rapidez en la detección de los alimentos y productos que puedan suponer un riesgo para la salud pública.

El Instituto Municipal de Salud Pública (IMSP) es el responsable de velar por la Seguridad de los Alimentos que se consumen en la Ciudad de Zaragoza. Para ello realiza los controles oficiales en las fases posteriores a la producción primaria, es decir, en los productos cuando ya están en el mercado.

Toda la cadena alimentaria debe estar y está sometida a los programas de control oficial necesarios para vigilar los posibles peligros relacionados con la salud y eliminarlos. Con este fin cuenta con Inspectores sanitarios que realizan el control de los establecimientos alimentarios, y con Laboratorios de Microbiología y Físico Química que analizan las muestras de alimentos recogidas en los distintos establecimientos donde se elaboran, venden o se consumen alimentos, siguiendo el Programa Municipal de Control Sanitario de Alimentos.

Los objetivos básicos de esta Memoria son: identificar las tendencias mediante el análisis de los resultados analíticos obtenidos en este periodo, evidenciar el grado de cumplimiento del programa, comprobar el grado de incumplimientos por parte de los operadores económicos, describir las medidas adoptadas ante estos incumplimientos y formular las observaciones que se consideren necesarias para orientar la dirección por donde deben de ir los futuros programas de alimentos.

CONOCER PARA ACTUAR



Preparación de muestras para su análisis microbiológico

1.- CONTROL DE ALIMENTOS. TOMA DE MUESTRAS. PROGRAMA DE ALIMENTOS

El Programa municipal de Control de Alimentos 2016 describe los sistemas de Control oficial que realizó el Ayuntamiento de Zaragoza sobre los alimentos puestos a disposición del consumidor en la ciudad de Zaragoza. Se dio prioridad a aquellos que se elaboran en la Ciudad, aquellos que se consumen por la población mas vulnerable , los que se comercializan o se dispensan en mercados o mercadillos de temporada y ,en general, aquellos alimentos que suponen mayor riesgo para la salud.

El Plan recogía el tipo de alimentos, el número de muestras y las actuaciones analíticas a realizar sobre los alimentos recogidos en la fase final de la cadena alimentaria, antes de su consumo. El Programa incluía el autocontrol de los Centros Municipales donde se sirven comidas (Casa Amparo, Albergue Municipal, Centros Cívicos y Escuelas Infantiles Municipales).



Análisis microbiológico

Fue elaborado por el Grupo 3 de Alimentos, siguiendo las directrices fijadas en el Proceso 03, revisión 0, sobre el Control Sanitario de Productos Alimenticios.

En su diseño se tuvieron en cuenta los resultados obtenidos en años anteriores y el informe de evaluación final del año 2015. Se desarrolló durante todo el año 2016, aplicándose el criterio de continuidad con los de años anteriores.

El Grupo de Trabajo se reunió en 15 ocasiones, documentadas con acta de reunión.. (ver Actas de Reunión).

El Programa se cumplió en su totalidad, excepto la programación prevista para Norovirus en alimentos de riesgo, que se pospuso para el 2017. (ver Programa de alimentos 2016).

2. DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS. DETERMINACIONES ANALÍTICAS

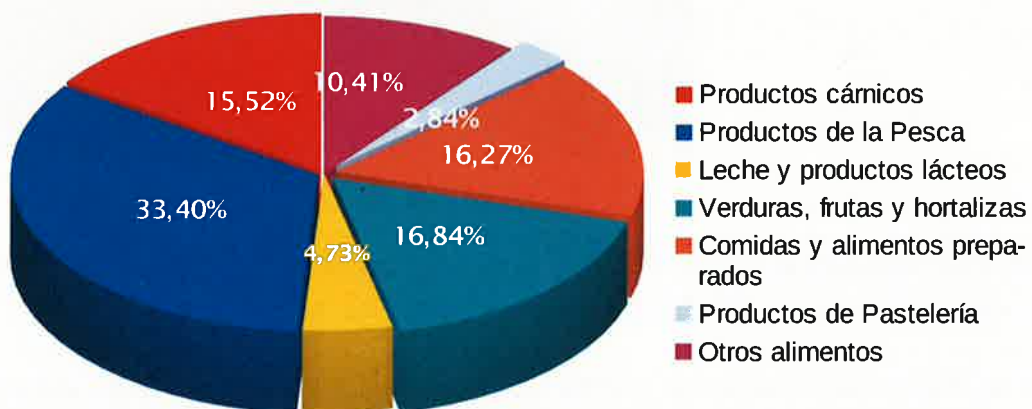
2.1 Distribución de muestras por grupos de alimentos

Estaban previstas 1047 muestras y se recogieron 1057 de distintos alimentos (101%). Los alimentos analizados, se distribuyeron por grupos de la siguiente forma:

Tabla I.: Distribución de muestras por grupos de alimentos

Productos cárnicos	Productos de la Pesca	Leche y productos lácteos	Verduras, frutas y hortalizas	Comidas y alimentos preparados	Productos de Pastelería	Otros alimentos
164	353	50	178	172	30	110

Gráfico I.: Porcentaje del total de muestras clasificada por grupos de alimentos

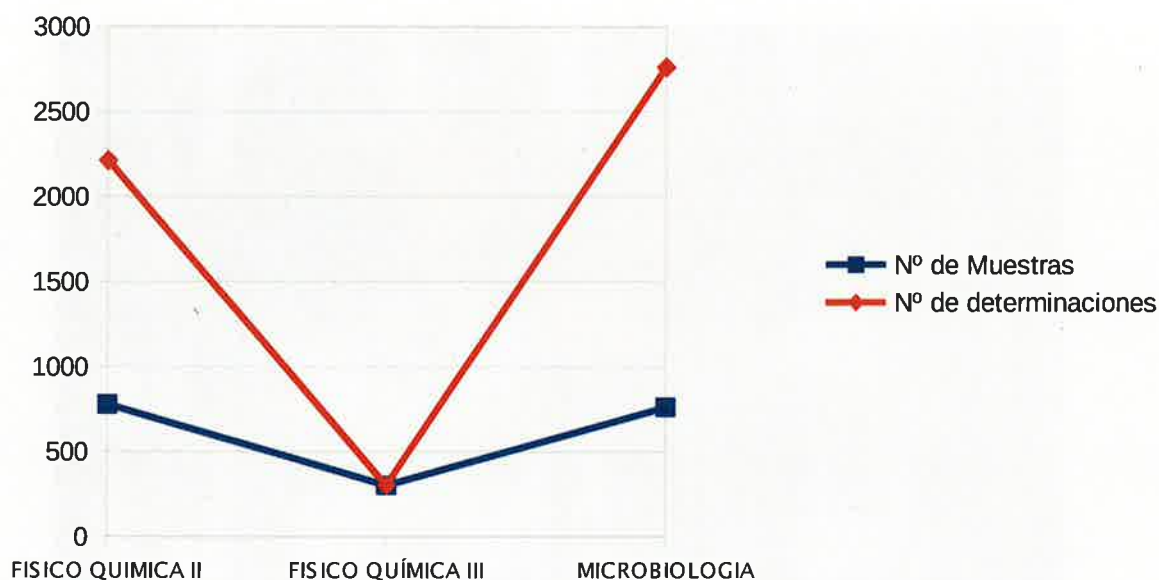


2.1 Distribución de muestras y determinaciones por laboratorios

Tabla II.: Distribución de muestras y determinaciones por laboratorios

	FISICO QUIMICA II	FISICO QUÍMICA III	MICROBIOLOGIA
Nº de Muestras	778	301	761
Nº de determinaciones	2213	301	2762

Gráfico II.: Distribución de muestras por laboratorios



En todos los productos se realizó la verificación del etiquetado, comprobando que la composición correspondía con lo que describe la etiqueta.

Las determinaciones analíticas fueron variables, según el tipo de alimento, su riesgo y la normativa aplicable. Se recogieron en una ficha por cada Grupo de alimentos que se incluyó en el Programa de 2016.

Las técnicas aplicadas están Acreditadas por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) <http://www.enac.es> y los laboratorios están Certificados según Norma ISO 9001/2008 por AENOR <http://www.aenor.es>

Se realizaron determinaciones Físico-Químicas encaminadas a la búsqueda de contaminantes y residuos como metales y otras sustancias que han podido llegar al alimento de forma accidental, o por el propio proceso de producción, o por las condiciones medioambientales donde se producen.

También se realizaron análisis de los aditivos estaban presentes en cantidades superiores a lo permitido, o aditivos que no se podían añadir o que su adición no se hubiera declarado en la etiqueta.

Se vigiló la composición de los alimentos , que sus nutrientes fueran los adecuados, que correspondiesen a los declarados en su etiquetado, y se valoró el valor nutritivo y la calidad de los mismos .



Las determinaciones Microbiológicas se realizaron para comprobar que no contenían microorganismos, ni sus toxinas que podían suponer un riesgo para la salud humana, y para orientarnos sobre la aceptabilidad de los productos alimenticios y sus procesos de fabricación, manipulación y distribución.

El listado completo de determinaciones se encuentra publicado en la página Web del IMSP: <http://www.zaragoza.es/contenidos/sanidad/alimentos.pdf>

3. RESULTADOS DEL CONTROL DE ALIMENTOS. DISTRIBUCIÓN POR GRUPOS DE ALIMENTOS

3.1 Resultados

Tabla III.: Distribución de resultados por grupos de alimentos

	Nº muestras	Cumple		No cumple		Cumple falta higiene Nº	Insatisfactorio patógenos Nº
		Nº	%	Nº	%		
<i>Carnes y derivados</i>							
Cárnicos adobados	23	22	95,70%				1
Cárnicos cocidos	31	31	100,00%				
Cárnicos curados	25	25	100,00%				
Cárnicos frescos	51	36	70,60%	8	15,70%		7
Cárnicos tratados por el calor	34	21	61,80%	10	29,40%		3
<i>Pescados y derivados</i>							
Pescados	40	28	70,00%	12	30,00%		
Productos de la pesca	30	30	100,00%				
<i>Mariscos (crustáceos moluscos) y derivados</i>							
Cefalópodos	40	34	85,00%	6	15,00%		
Crustáceos	80	78	97,50%	2	2,50%		
Crustáceos cocidos	20	18	90,00%	1	5,00%		1
Moluscos	102	98	96,10%	4	3,90%		
Moluscos cocidos	11	9	81,80%	1	9,10%		1
Moluscos congelados	10	10	100,00%				
<i>Leches y derivados</i>							
Leche pasteurizada	10	8	80,00%	2	20,00%		
Leche UHT y esterilizada	10	10	100,00%				
Quesos frescos blancos pasteurizados	20	20	100,00%				
Quesos fundidos	10	10	100,00%				
<i>Grasas comestibles</i>							
Aceite de fritura	13	11	84,60%	2	15,40%		
<i>Harinas y derivados</i>							
Productos pastelería	30	30	100,00%				

Hortalizas y verduras

Hongos y setas	33	23	69,70%	10	30,30%
Patatas troceadas precocinadas	12	12	100,00%		
Verduras y hortalizas	40	40	100,00%		

Frutas y derivados

Aceitunas	8	8	100,00%		
Frutas elaboradas	20	20	100,00%		
Frutos secos	20	20	100,00%		

Condimentos y especias

Especias	39	36	92,30%	1	2,60%	2
----------	----	----	--------	---	-------	---

Conservas animales y vegetales. Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.

Alimentos infantiles	20	20	100,00%		
Comedores colectivos	120	119	99,20%		1
Comedores Colectivos_control superficies	20	20	100,00%		
Comidas listas para llevar:estab.no	28	25	89,30%		3
Comidas listas para llevar:hortalizas troceadas	25	25	100,00%		
Comidas listas para llevar:preparadas	24	24	100,00%		
Conservas de pescado	17	17	100,00%		
Muestras al corte	18	18	100,00%		
Semiconservas de Pescado	3	2	66,70%	1	33,30%
Vegetales crudos envasados	20	20	100,00%		

Nº Total muestras	1057	978	92,50%	60	5,70%	6	0,60%	13	1,20%
--------------------------	-------------	------------	---------------	-----------	--------------	----------	--------------	-----------	--------------



Consideramos Incumplimientos, aquellas muestras en las que alguno de sus parámetros, no cumple con lo establecido en la Normativa. o bien sus resultados microbiológicos hacen pensar en la existencia de falta de higiene en la manipulación del alimento, o presencia de otros microorganismos patógenos no especificados en la legislación.

Así mismo consideramos incumplimiento cuando el contenido de un alimento envasado no corresponde con lo que declara su etiquetado.

Las medidas adoptadas ante los incumplimientos fueron las siguientes:

1. Informar al operador económico (establecimiento, elaborador).
2. Volver a recoger la muestra , tomándola del mismo lote y/o procedencia.
3. Comunicar al Gobierno de Aragón para su investigación o remisión a la Comunidad Autónoma de origen.
4. Actuación urgente por los Inspectores del IMSP, ante la existencia de riesgo sanitario, retirando del consumo los alimentos afectados.

Gráfico III.: Distribución de resultados sobre el total de muestras.



*Consideramos que no cumple la Normativa:

- La no observancia de los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios del Reglamento (CE) 2073/2005 DE de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- La detección de contaminantes o residuos que estén por encima de los límites marcados por la Legislación, como Plomo, Cadmio, Mercurio , Nitratos y otros, recogidos en el Reglamento CE 1881/2006 , de 19 de diciembre de 2006 , por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- La existencia de aditivos no permitidos o en dosis más elevadas a las fijadas en el Reglamento de la CE 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

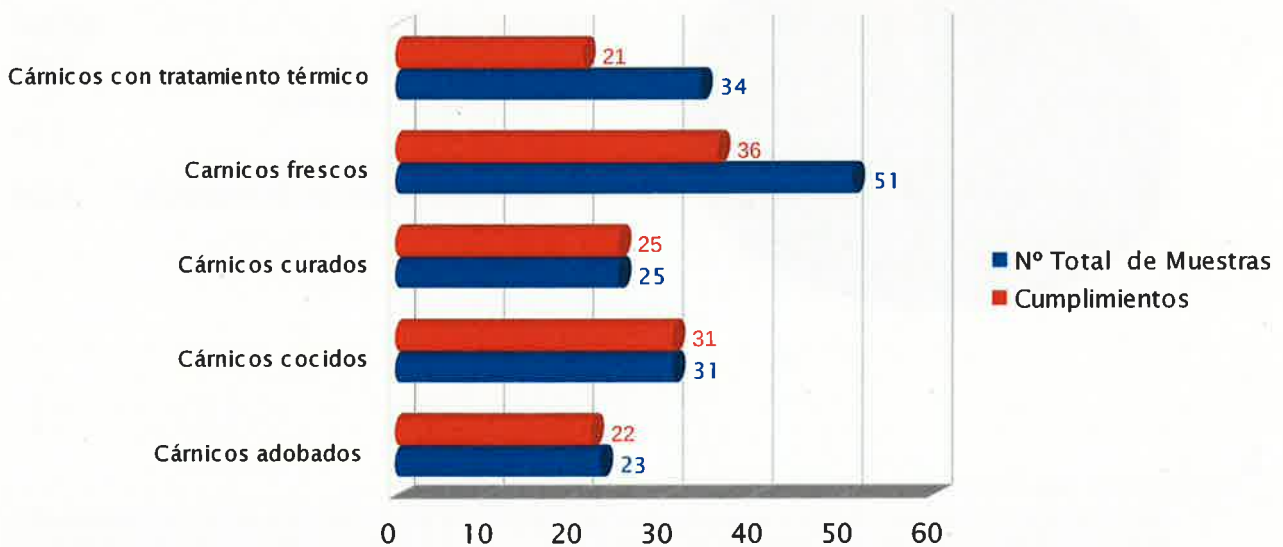
3.2 Resultados en productos Cárnicos

En un 10,97% de las muestras de Productos cárnicos se obtienen resultados que no son correctos, siendo los cárnicos frescos y los tratados por el calor los que no cumplen, o bien con la Normativa, o presentan algún germen patógeno no especificado en la Legislación. (Campylobacter)

Tabla IV.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos cárnicos.

	Nº Total de Muestras	% Cumplimiento
Cárnicos adobados	23	95,65%
Cárnicos cocidos	31	100,00%
Cárnicos curados	25	100,00%
Cárnicos frescos	51	70,59%
Cárnicos con tratamiento térmico	34	61,76%

Gráfico IV.: Comparativa entre número de nuestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos cárnicos



3.3 Resultados en productos de la Pesca

En un 7,6% de las muestras recogidas, los análisis detectaron algún tipo de incumplimiento, destacando:

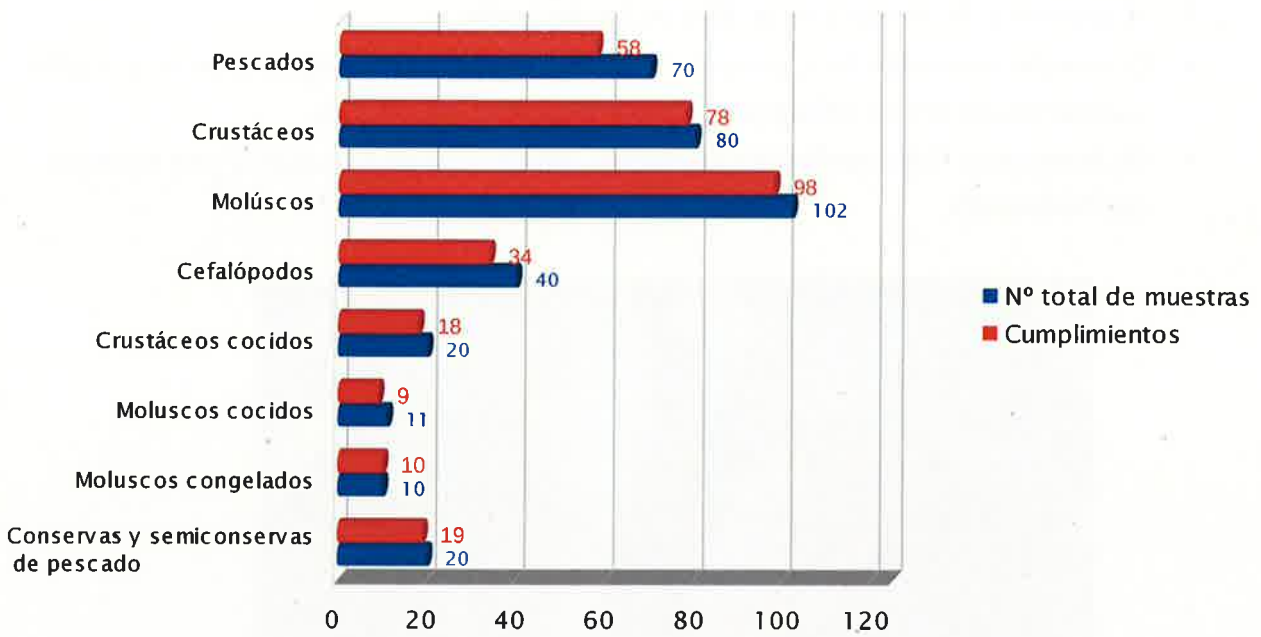
- la presencia de Anisakis en el 30% de los pescados
- El elevado contenido en Cadmio de algunos cefalópodos, como el calamar y la pota, superando los límites establecidos en la legislación en un 15%
- Se detectaron 3 muestras contaminadas con *E. Coli* en moluscos y una muestra con *Samonella*.



Tabla V.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos de la pesca

	Nº total de muestras	% Cumplimiento
Conservas y semiconservas de pescado"	20	95,00%
Moluscos congelados	10	100,00%
Moluscos cocidos	11	81,82%
Crustáceos cocidos	20	90,00%
Cefalópodos	40	85,00%
Molúscos	102	96,08%
Crustáceos /	80	97,50%
Pescados	70	82,86%

Gráfico V.: Comparativa entre número de nuestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos de la pesca.



3.4 Hortalizas, frutas y verduras

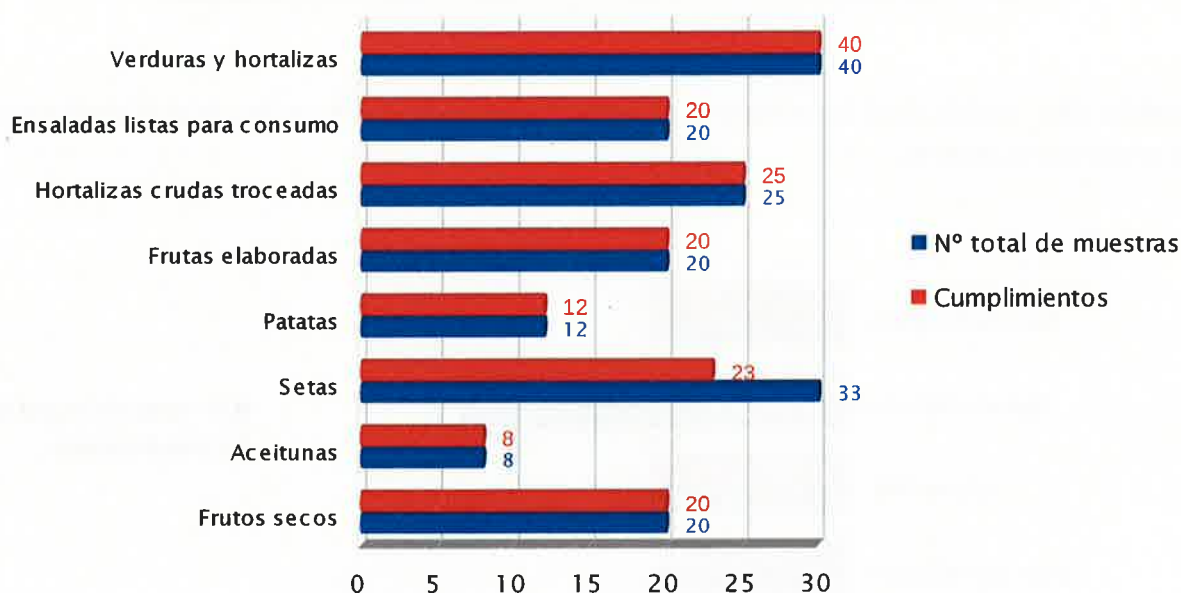
En este Grupo de alimentos, hay que destacar:

- El alto contenido en Nitratos de algunas verduras y hortalizas que procede del tipo de cultivo y de las características de la muestra, haciendo que sea una fuente mas alta de este residuo que la que pueden aportar alimentos curados, como los productos cárnicos.
- El 30% de las muestras de setas, estaban mal identificadas y etiquetadas

Tabla VI.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos

	Nº total de muestras	% Cumplimiento
Verduras y hortalizas	40	100,00%
Ensaladas listas para consumo	20	100,00%
Hortalizas crudas troceadas	25	100,00%
Frutas elaboradas	20	100,00%
Patatas	12	100,00%
Setas	33	69,70%
Aceitunas	8	100,00%
Frutos secos	20	100,00%

Gráfico VI.: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos.



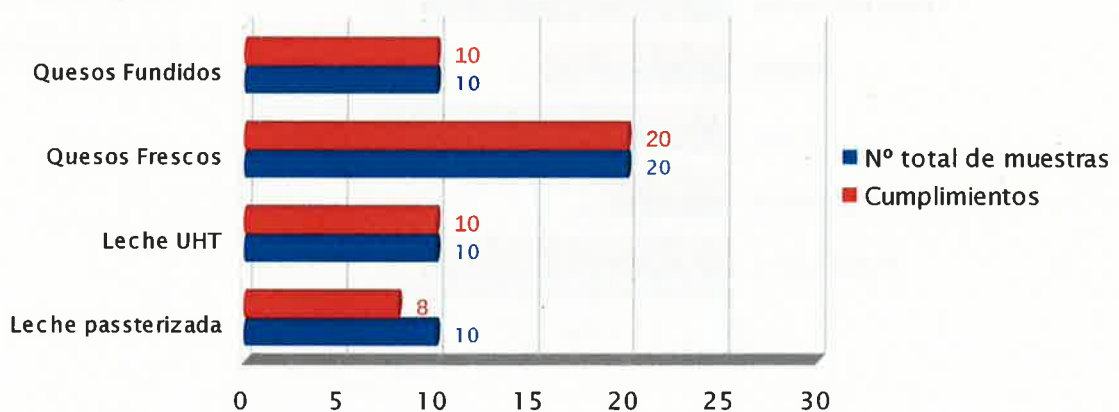
3.5 Leche y productos Lácteos

Tabla VII.: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos lácteos

	Nº total de muestras	% Cumplimientos
Quesos Fundidos	10	100,00%
Quesos Frescos	20	100,00%
Leche UHT	10	100,00%
Leche passterizada	10	80,00%



Gráfico VII.: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos de lácteos.



3.6 Comidas preparadas

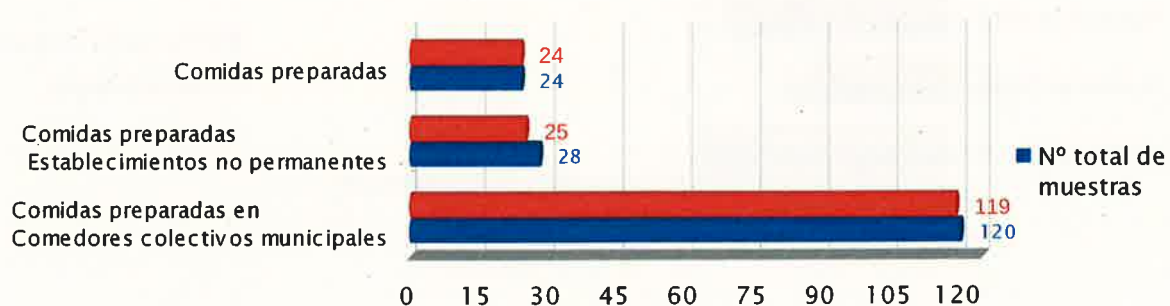
En este Grupo se incluyen aquellos alimentos con preparación culinaria que, con tratamiento térmico o sin él, están listos para consumir directamente o tras un tratamiento.

Tabla VIII: Porcentaje de cumplimiento por tipos de productos.

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Comidas preparadas	24	100,00%
"Comidas preparadas en establecimientos no permanentes"	28	89,29%
Comidas preparadas en Comedores colectivos municipales	120	99,17%



Gráfico VIII: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de productos.



3.7 Otros alimentos

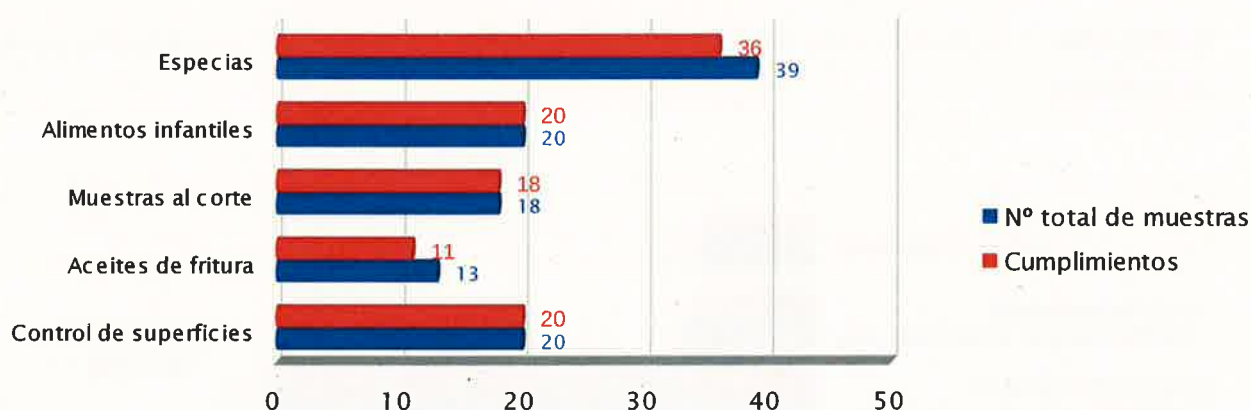
Incluyen un grupo variado de muestras que por sus características no pueden incluirse en los grupos anteriores citados:

- Especies frescas que se añaden a los alimentos una vez cocinados y se consumen sin tratamiento posterior: Se detectó, en una muestra *Salmonella* y en dos de ellas indicadores de falta de higiene.
- Este año, se inició el control de las superficies en las zonas donde se manipulan alimentos, con estos resultados tenemos información del grado de higiene que acompaña a la preparación de las comidas y la posible contaminación. Se realizó en los Centros Municipales donde se elaboran comidas y los resultados fueron satisfactorios.

Tabla IX: Porcentaje de cumplimiento por tipos de alimentos

	Nº total de muestras	Cumplimientos
Especies	39	92,31%
Alimentos infantiles	20	100,00%
Muestras al corte	18	100,00%
Aceites de fritura	13	84,62%
Control de superficies	20	100,00%

Gráfico IX: Comparativa entre número de muestras tomadas y número de cumplimientos por tipos de alimentos.



4. INDICADORES DEL PROCESO

Tal como establece el Proceso 03, se valoraron los Indicadores:

Trimestralmente y anualmente

- Nº de Muestras recogidas/ Nº de Muestras Programadas mensualmente
- Nº de actuaciones que correspondan/Nº de Incumplimientos detectados
- % de actuaciones en las que el tiempo transcurrido desde la notificación de un incumplimiento definitivo hasta la actuación es igual o inferior a 7 días

Anualmente

- Nº de Muestras recogidas/ Nº de Muestras previstas anualmente,

Todos han sido satisfactorios, cumpliendo los objetivos fijados.

Tabla X: Tabla de indicadores del proceso Control sanitario de productos alimenticios.

INDICADOR	FRECUENCIA DE VALORACIÓN	VALORES ALERTA			SEGUIMIENTO			TOTAL
		ALERTA	ESPERADO	MARZ.	JUN.	SEPT.	DICIEM	
Nº de Muestras recogidas/ Nº de Muestras previstas anualmente,	ANUAL	70%	80%					101,00%
Nº de Muestras recogidas/ Nº de Muestras Programadas mensualmente	TRIMESTRAL	80%	90%	102,70%	99,10%	101,00%	102,00%	101,20%
Nº de actuaciones que correspondan/Nº de Incumplimientos detectados	TRIMESTRAL	80%	90%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
% de actuaciones en las que el tiempo transcurrido desde la notificación de un incumplimiento definitivo hasta la actuación es igual o inferior a 7 días	TRIMESTRAL	80%	90%	100,00%	80,00%	80,00%	82,00%	85,50%

Quedó patente la necesidad de ser más ambiciosos en el objetivo del Indicador "Nº de actuaciones que correspondan /Nº de incumplimientos detectados", debiéndose aproximar el objetivo a 100%, estando ahora en el 90%.

5. CONCLUSIONES Y PROPUESTAS

En virtud de los resultados obtenidos se decidió dar prioridad al control de alimentos , siguiendo las siguientes criterios:

- Alimentos que se elaboran y se consumen en la ciudad.
- Alimentos que se comercializan sin envasar.
- Comidas que se sirven en Centros escolares.
- Comidas que se sirven en Centros Municipales, de los cuales somos responsables de su autocontrol.
- Alimentos, comidas y tapas que se comercializan y se consumen en establecimientos de temporada; incrementando la vigilancia en Mercados, mercadillos y Fiestas populares.
- Alimentos destinados a poblaciones con intolerancias, alergias, etc.

Se propone:

- informar a todos los operadores económicos (responsables de establecimientos) de los resultados analíticos obtenidos en las muestras que se han recogido en su establecimiento, sean correctas o no.
- Informar al ciudadano de las actividades que desarrolla el Centro en temas de Seguridad alimentaria y en concreto de lo que incluye este Proceso, a través de la Pagina Web y de las redes sociales y otros medios que se considere oportuno.

PROPUESTA DE INFORMACIÓN AI OPERADOR ECONÓMICO DE LOS RESULTADOS ANALITICOS SOBRE MUESTRAS DE ALIMENTOS

Los Laboratorios Informarán al Responsable del Proceso del Incumplimiento, mediante correo electrónico según formato P-03-F09 (ver Proceso P-03).

• ALIMENTOS ELABORADOS EN LA CIUDAD

Obradores de Carnicería , Pastelería, Churrerías, etc.

Se informará por escrito de los resultados obtenidos a todos los establecimientos, ya a través de correo electrónico o por correo ordinario. Cuando se realice la toma de muestras se anotara el correo electrónico si tuviese.

Cuando se detecte un incumplimiento, se recogerá muestra de nuevo , informándose al operador por escrito y personalmente .

Cuando exista un problema de falta de higiene, se hablará con el responsable para que mejore las practicas de higiene . Pasado un mes se volverá a recoger muestra.

- **PRODUCTOS DE LA PESCA DE OTROS CANALES DE COMERCIALIZACIÓN DISTINTOS DE MERCAZARAGOZA**

Se hablará con los responsables de calidad de todas las cadenas de establecimientos, comunicándoles que se les va a enviar por correo electrónico, los resultados obtenidos en las muestras recogidas en sus establecimientos.

Ante la existencia de incumplimientos, estos serán comunicados, a la mayor brevedad, al responsable de calidad, así mismo, se informará al Gobierno de Aragón, y se tomará nuevamente muestra del mismo origen, aunque sea de otra partida o lote.

- **COMUNICACIÓN A LOS COMEDORES ESCOLARES**

Si los resultados son satisfactorios se enviará una carta, adjuntando boletines de análisis.

Si existe incumplimiento de la normativa, se les informará por escrito, comunicándolo igualmente al Gobierno de Aragón y se procederá a recoger de nuevo una muestra.

Cuando hubiera un problema de falta de higiene, se hablará con el responsable para que mejore las prácticas de higiene. Pasado un mes se volverá a recoger muestra.

- **ACEITES DE FRITURA**

Se enviarán los resultados por escrito como en casos anteriores.

Se informará a la mayor brevedad posible, vía telefónica, sobre todo en los casos en los que deba retirarlo.

- **ALIMENTOS ENVASADOS**

Ante Incumplimientos se recogerá muestra del mismo lote.

Se comunicará al Gobierno de Aragón, cuando se produzca la confirmación, salvo en casos de gravedad, en los que dicha comunicación se efectuará con el primer análisis.

- **COMIDAS EN CENTROS MUNICIPALES**

Se informará al responsable municipal de los centros (Albergue y Casa Amparo, Centros Cívicos, Escuelas infantiles) de los resultados por escrito mediante correo electrónico.

Cuando se observara un incumplimiento se les comunicará y se procederá a recoger nuevas muestras.

En caso de falta de higiene se hablará con el responsable del establecimiento para que mejoren las prácticas higiénicas y se comunica al responsable municipal, y se repetirá la toma de muestras,

- **MERCADOS, MERCADILLOS**

Se les informará de los resultados por correo electrónico o por correo ordinario

Ante incumplimiento, se les comunicará a la mayor brevedad, se volverá a recoger muestra y investigando la causa y el origen, si ello es posible.

Ante falta de higiene, se les comunicará personal o telefónicamente, para que mejoren las practicas higiénicas.