

I CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE RESTAURACIÓN COLECTIVA

MÁLAGA, DEL 16 DE ABRIL AL 17 DE DICIEMBRE DE 2002

RECONOCIDO DE INTERÉS CIENTÍFICO Y SANITARIO POR LA COMISIÓN DE SALUD DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

Organizan:

Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental
Complejo Hospitalario Carlos Haya
Colegio de Veterinarios de Málaga

Coordinador Científico:

Ángel Caracul Carola

Colaboran:

Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol
Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética
Foro de Servicios Hospitalarios
Escuela de Hostelería La Consula (Málaga)
y La Fonda (Benalmádena)

Patrocinan:

Vegenat, Novartis, Pileva, Sanación y
Excmo. Diputación Provincial de Málaga

Dirigido a:

Escritores y estudiantes en Ciencia
y Tecnología de los Alimentos
Farmacia
Medicina Veterinaria
Diplomados en Enfermería
Técnicos Especialistas
o Superior en Dietética y Nutrición,
Hostelería y Turismo
y a todos los profesionales
del área de la restauración

Lugar y hora de celebración de las conferencias:

Local Balón de tenis del Hospital Materno
Infantil del Complejo Hospitalario Carlos Haya.
Horario de 17,00 a 19,00 horas

Belén Jiménez Martínez
Directora Técnica
Torcalidad Laboratorio Agroalimentario



INTRODUCCIÓN



Características de nuestro trabajo:

- Independencia
- Secreto Profesional
- Trato directo e identificación con el problema
- Trabajo en equipo



INTRODUCCIÓN

Autorizaciones

- Registro de Laboratorios de **Salud Pública** de Andalucía con el número **A.157/I**.
- Laboratorio **Agrícola Particular** Autorizado por la Dirección General de Agricultura, con el número **A-102**.



- Empresa de **Formación de Manipuladores** de Alimentos y de Manipuladores de Mayor Riesgo por la Consejería de Salud con el número **45/And-I**.
- Actualmente se está trabajando para obtener la **Acreditación por ENAC**.



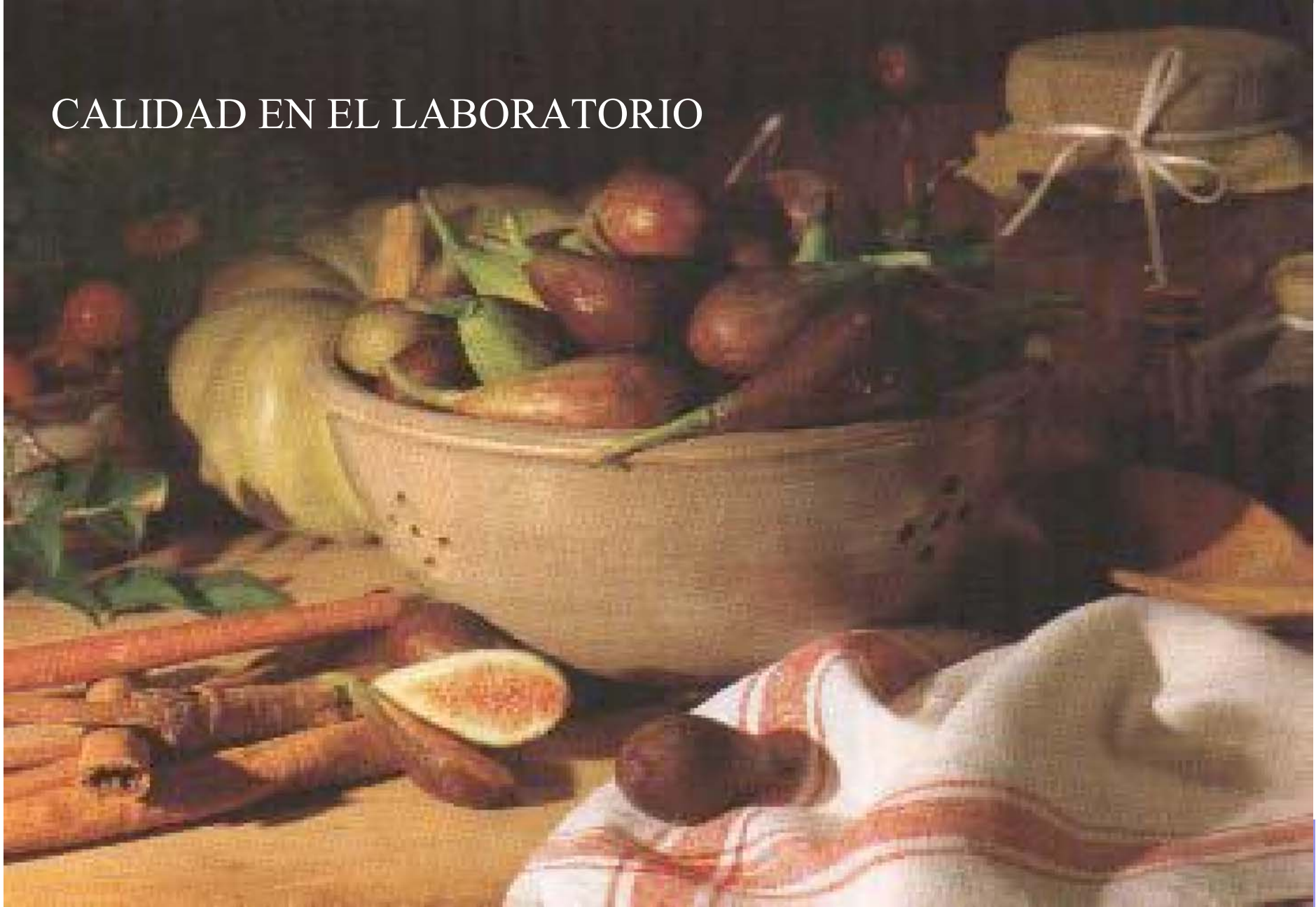
INTRODUCCIÓN

Líneas de Trabajo

- Análisis de alimentos y aguas
- Asesoría Alimentaria
- Formación de Manipuladores



CALIDAD EN EL LABORATORIO





CALIDAD EN EL LABORATORIO

- Autorización de Laboratorios de Ensayo
- Acreditación de L. E.
- Acreditación por la Consejería de Salud (Junta Andalucía)
- Aseguramiento de la Calidad en un Laboratorio de Ensayos



CALIDAD EN EL LABORATORIO

Autorización de Laboratorios de Ensayo



- Ante Organismos Públicos: Ministerio de Sanidad y Consumo, Agricultura, Medio Ambiente, Consejerías de CCAA, etc.
- Solicitud.
- Visita de Inspección.
- Autorización.



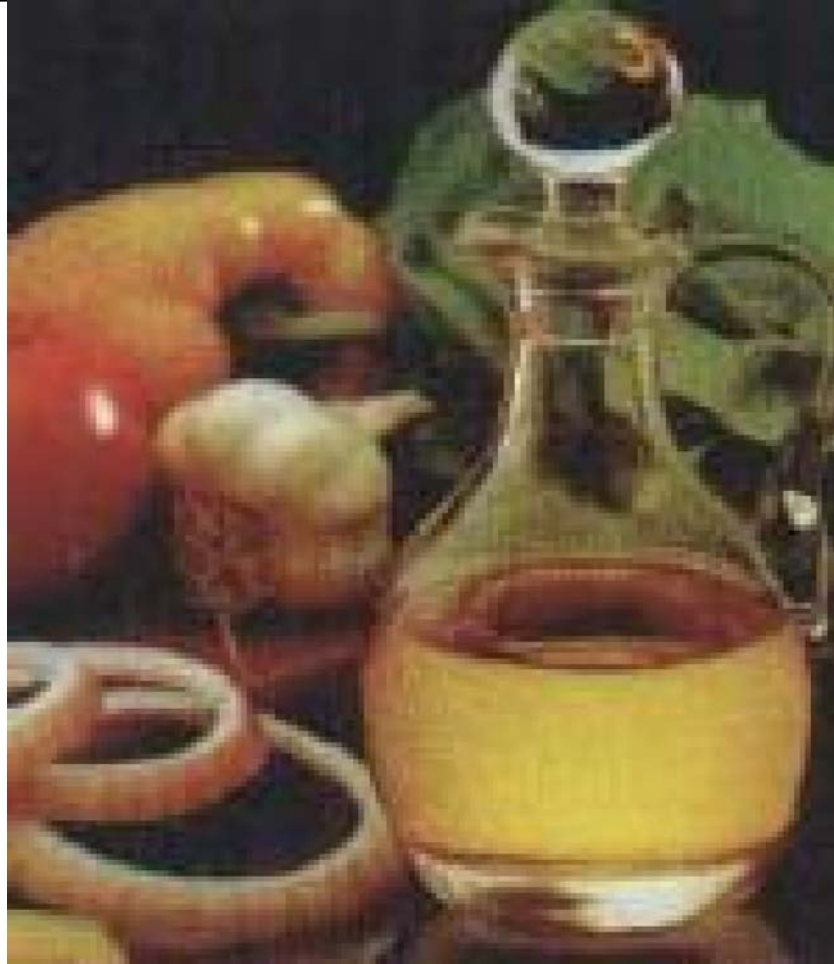
CALIDAD EN EL LABORATORIO

Autorización de

Laboratorios de Ensayo

Solicitud

- Cualificación del Personal
- Aseguramiento de la Calidad
- Método Analítico
- Formación Continua



CALIDAD EN EL LABORATORIO

Autorización de Laboratorios de Ensayo

Inspección

- Formación y Preparación de los Responsables Técnicos
- Personal
- Material y Medios
- Registros
- Sistema de Aseguramiento de la Calidad
- Formación del Personal



CALIDAD EN EL LABORATORIO

Autorización de Laboratorios de Ensayo

Autorización por la Dirección General de Salud Pública y Participación

- “Alcance de la Autorización”
- Renovación
- Ampliación
- Revocación
- Registro de Laboratorios de Salud Pública



CALIDAD EN EL LABORATORIO

Accreditación de Laboratorios de Ensayo

- Implantación de un Sistema de Calidad en un laboratorio acuerdo a la Norma internacional **UNE-EN-ISO-IEC 17.025.**
- Acreditación por ENAC.
- Demostración de:
 - . Sistema de Gestión de la Calidad
 - . Técnicamente Competentes
 - . Resultados Técnicamente Válidos
- ISO 9001 e ISO 9002
- Requisitos de Gestión y Requisitos Técnicos



CALIDAD EN EL LABORATORIO

Accreditación de Laboratorios de Ensayo

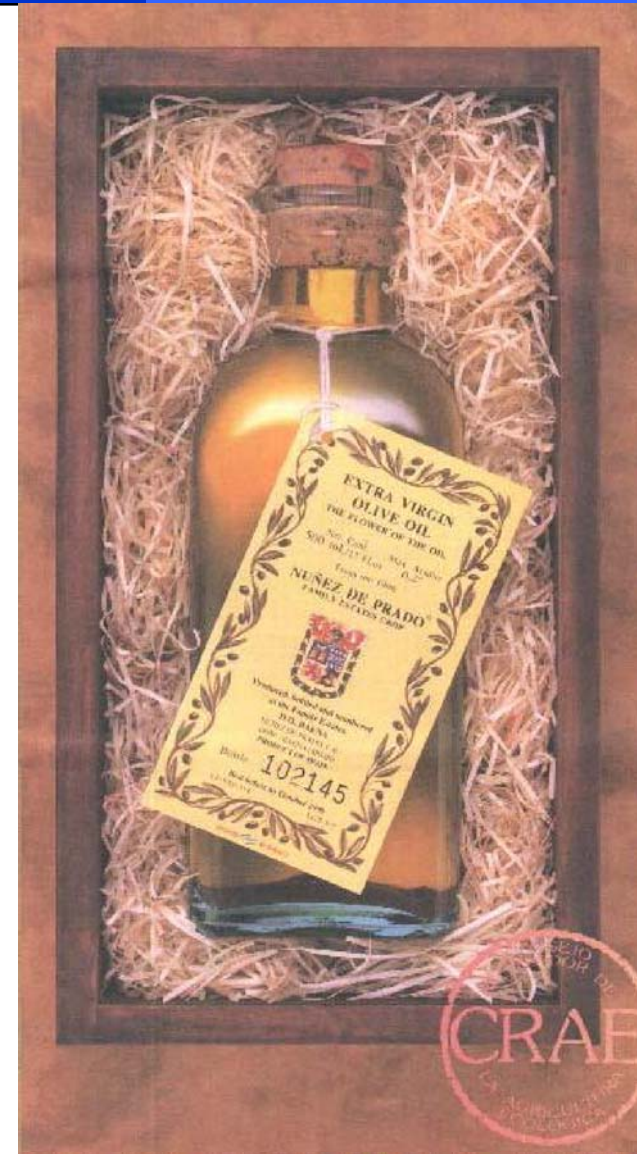
- ENAC

- . Revisa y Audita la Documentación
- . Audita el Laboratorio “in situ”

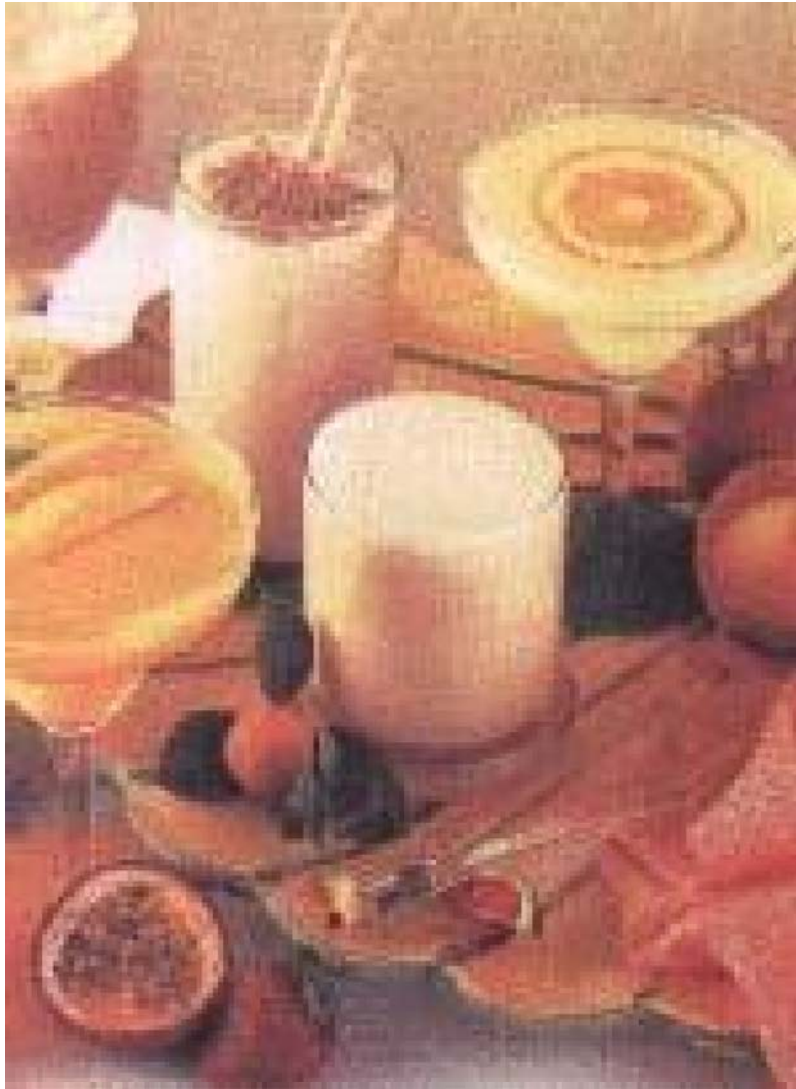
- Certificado de Acreditación ► **ALCANCE**

- Renovación – Ampliación – Revocación

- Registro de Laboratorios Acreditados



CALIDAD EN EL LABORATORIO



Acreditación de Laboratorios de Ensayo por la Consejería de Salud

- Reconocimiento de la Administración de un nivel de calidad que garantiza la competencia del Laboratorio para la realización de pruebas con validez de control oficial.
- Solicitud de Reconocimiento de la Acreditación.
- Certificado de Acreditación ► **ALCANCE.**
- Tiempo de Validez – Renovación – Ampliación – Revocación.



CALIDAD EN EL LABORATORIO

**Acreditación de Laboratorios de
Ensayo por la Consejería de Salud**

**Registro de Laboratorios de
Salud Pública**

- Sección de Lab. Autorizados
- Sección de Lab. Acreditados
- Alcance



CALIDAD EN EL LABORATORIO

Aseguramiento de la Calidad en los Ensayos

- Registros ▶ Trazabilidad

- **Informes de Ensayo**

- . Título

- . Identificación

- . Nombre y Dirección del Laboratorio

- . Nombre y Dirección del Cliente

- . Descripción e identificación del objeto sometido a ensayo.



CALIDAD EN EL LABORATORIO

Aseguramiento de la Calidad en los Ensayos

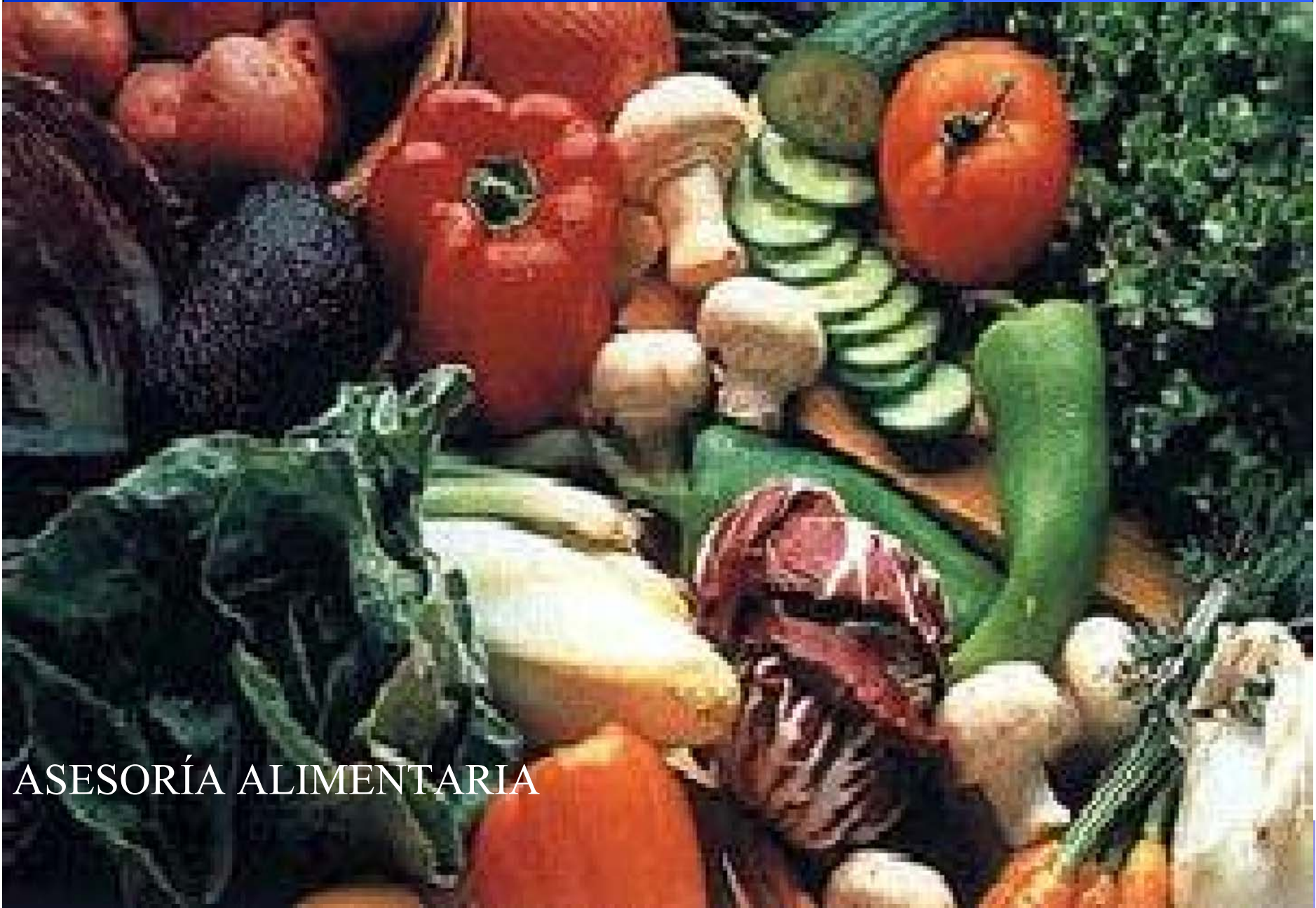
- Informes de Ensayo

- . Identificación del método utilizado.
- . Fecha de la recepción del objeto de ensayo y fecha de la realización de cada ensayo.
- . Resultados del ensayo, junto con las unidades de medida.
- . Identificación de la persona que autoriza el informe de ensayo.
- . Cuando proceda, una declaración de que los resultados se refieren únicamente al objeto sometido a ensayo.

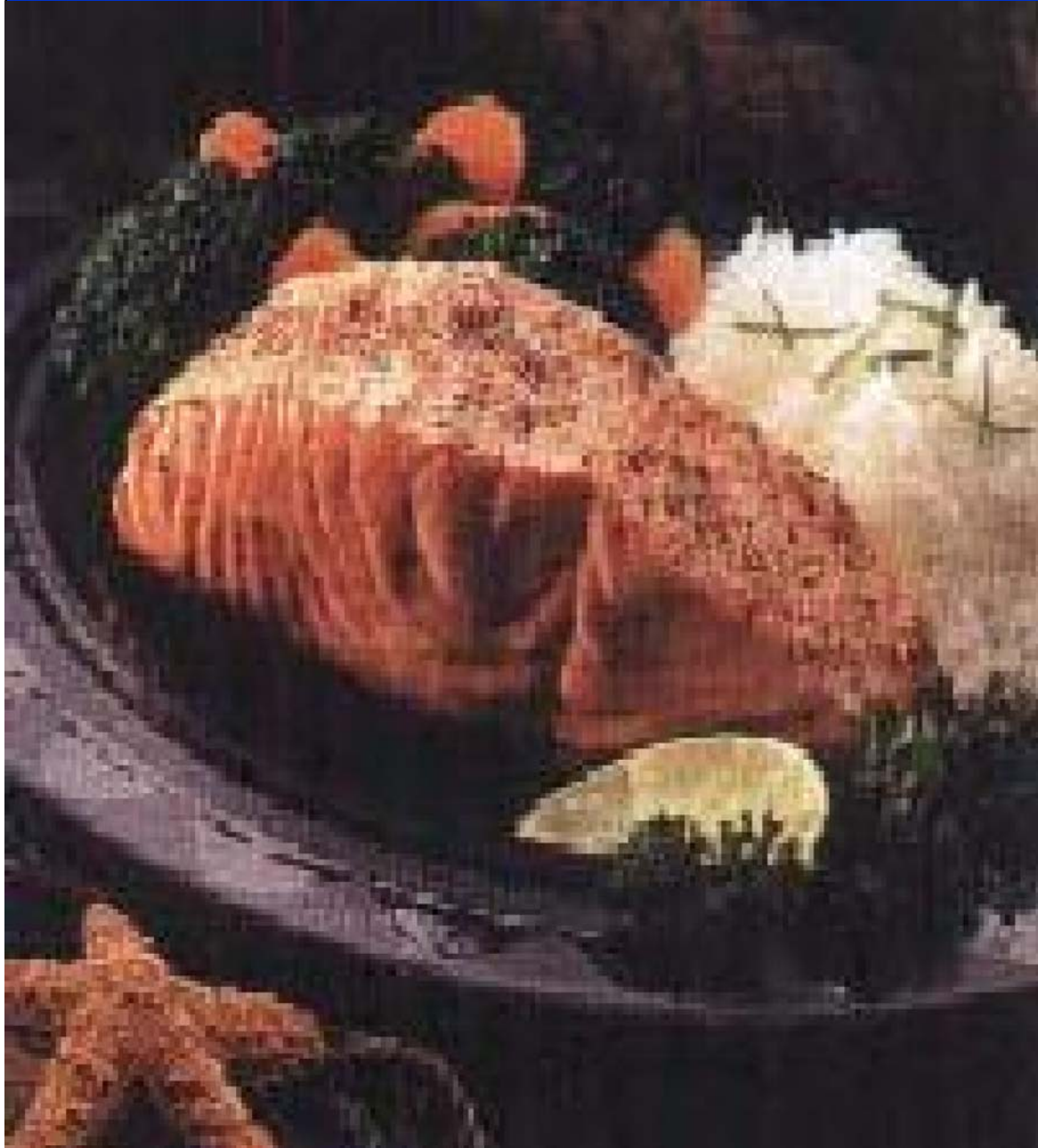


EL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

TORCALIDAD
LABORATORIO AGROALIMENTARIO



ASESORÍA ALIMENTARIA



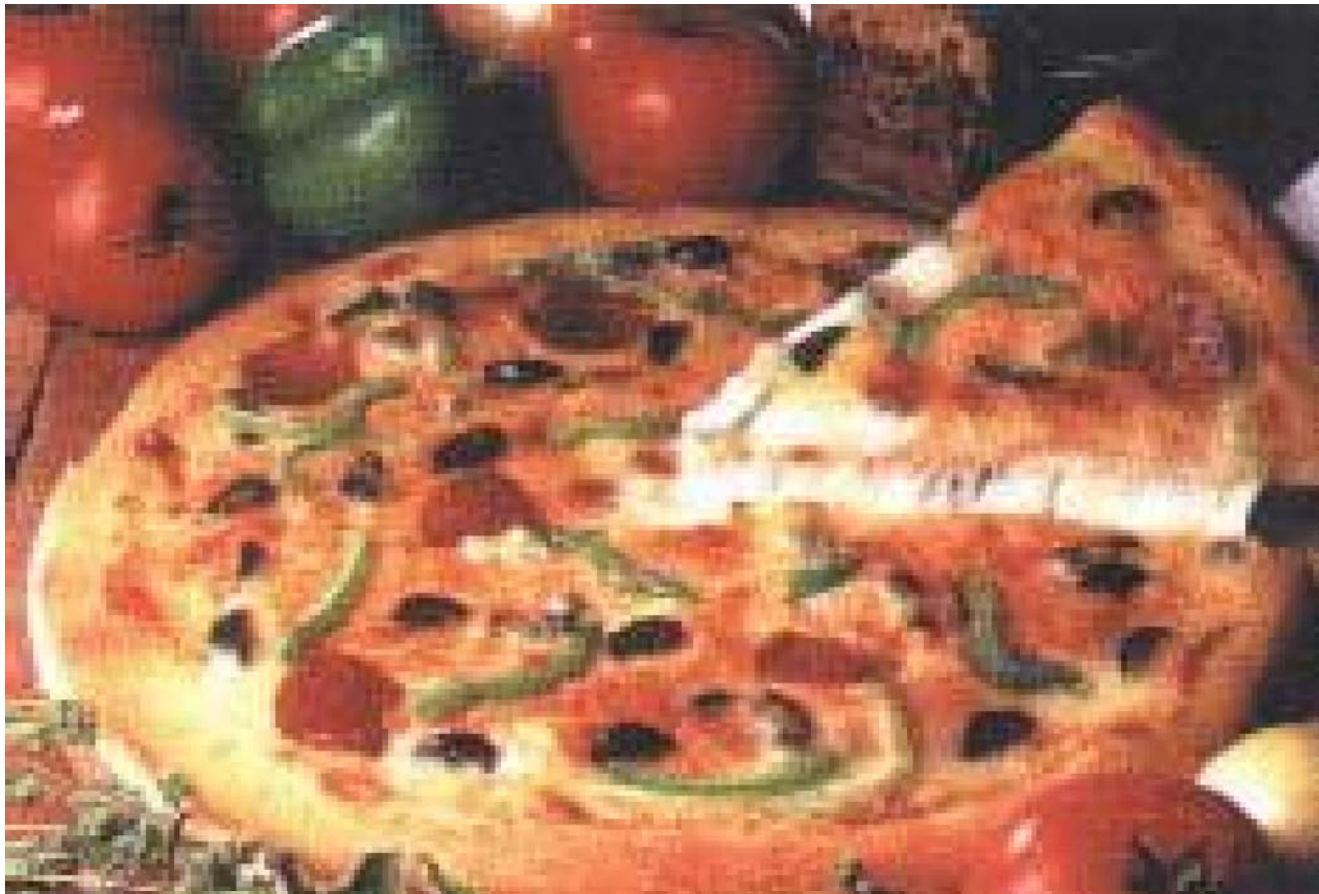
ASESORÍA ALIMENTARIA

- Definición y Normativa
- Problemática de los
Sistemas de Autocontrol
en Andalucía



ASESORÍA ALIMENTARIA

- **Definición:** *Empresa del sector alimentario* es cualquier empresa, con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación,



transformación,
envasado,
almacenamiento,
transporte,
distribución,
manipulación y
venta o suministro
de productos
alimenticios.



ASESORÍA ALIMENTARIA

-Normativa:

- . R.D. 2207/95, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.



- . 1999 – Documento orientativo de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol.



ASESORÍA ALIMENTARIA

- Problemática de los Sistemas de Autocontrol en Andalucía:

- . El documento orientativo de especificaciones de los S.A. se dirige al empresario de la industria alimentaria.
- . Desconocimiento y desorientación del empresario alimentario, quien se ve obligado a contratar a asesores alimentarios.
- . El equipo responsable del S.A. es frecuentemente incompleto.
- . Diseños de industrias antiguos que incumplen las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias correspondientes.
- . Las nuevas industrias suelen también diseñarse sin asesoramiento técnico sanitario.



ASESORÍA ALIMENTARIA

- Problemática de los Sistemas de Autocontrol en Andalucía:

. Enlace de algunos trámites del R.G.S.A. con actuaciones desde la Administración para introducir la aplicación de los S.A. en la industria alimentaria de Andalucía: incluir ciertos documentos del S.A. en el expediente del R.S.

. La industria contrata el diseño del S.A. y ella misma tramita el expediente en el R.G.S.A.

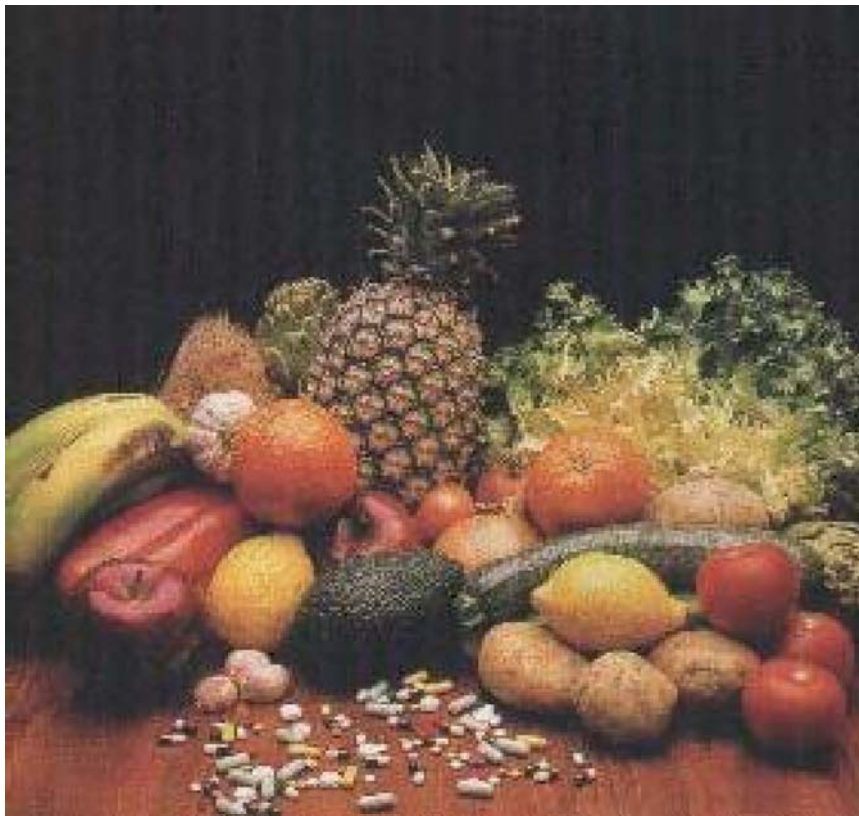
. El empresario alimentario se niega a revelar sus recetas.



ASESORÍA ALIMENTARIA

- Problemática de los Sistemas de Autocontrol en Andalucía:

. El empresario se resiste a ser responsable de la potabilidad del agua en su industria.



. Los productos de L+D usados tradicionalmente en la industria son de uso doméstico, no aptos para uso en industria alimentaria. Salvo la lejía, los desinfectantes a usar han de estar inscritos en el R.G. de Plaguicidas del Ministerio de Sanidad como productos “H.A.” (“Higiene Alimentaria”).



ASESORÍA ALIMENTARIA

- Problemática de los Sistemas de Autocontrol en Andalucía:

. Hasta la publicación del documento orientativo del S.A. como parte del Plan D.D. se exigía a la industria alimentaria la existencia de un tratamiento D.D. A partir de ese momento, “sólo en caso necesario”.

. No se valida ningún Plan D.D. que aplique tratamientos ante diagnosis negativas.



ASESORÍA ALIMENTARIA

- Problemática de los Sistemas de Autocontrol en Andalucía:

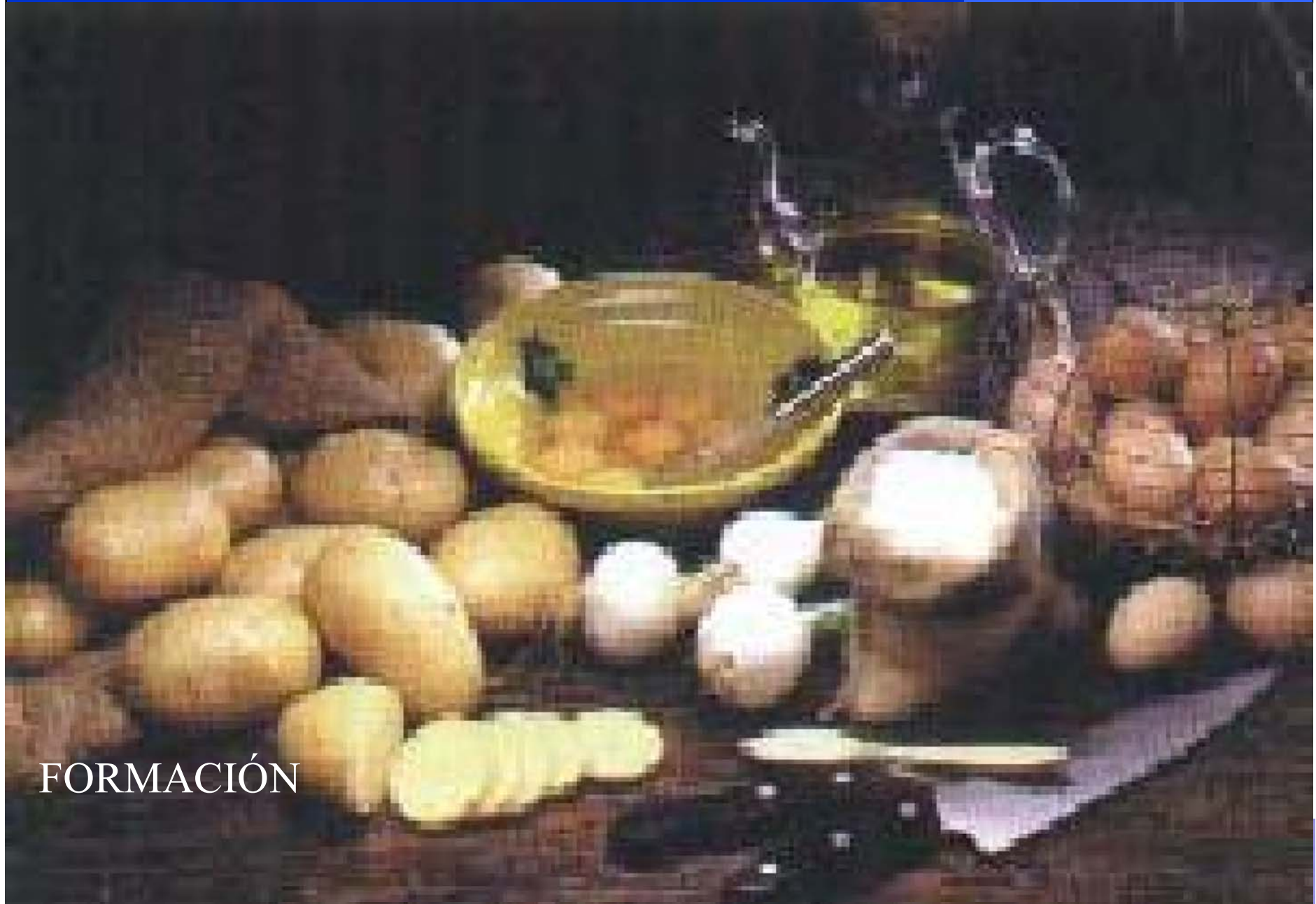
. Poca utilidad práctica de las Fichas de producción intermedia en determinados tipos de industrias.

. La Guía de P.C.C. se elabora subjetivamente por un equipos en el que, en este caso, no suele participar la empresa.



. Resultados no conformes de los ensayos realizados en la industria alimentaria hacen que el empresario se vea amenazado.

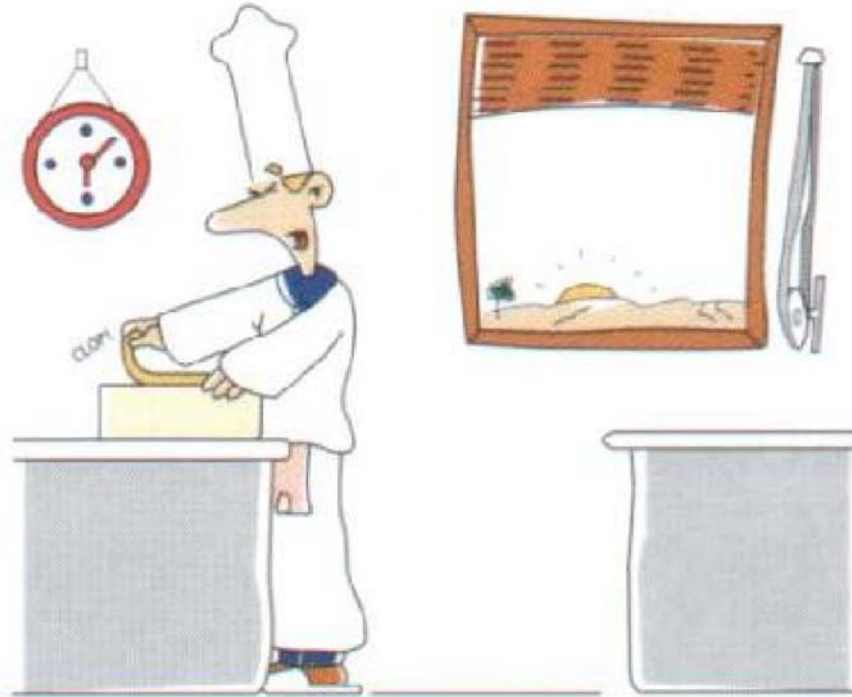




FORMACIÓN

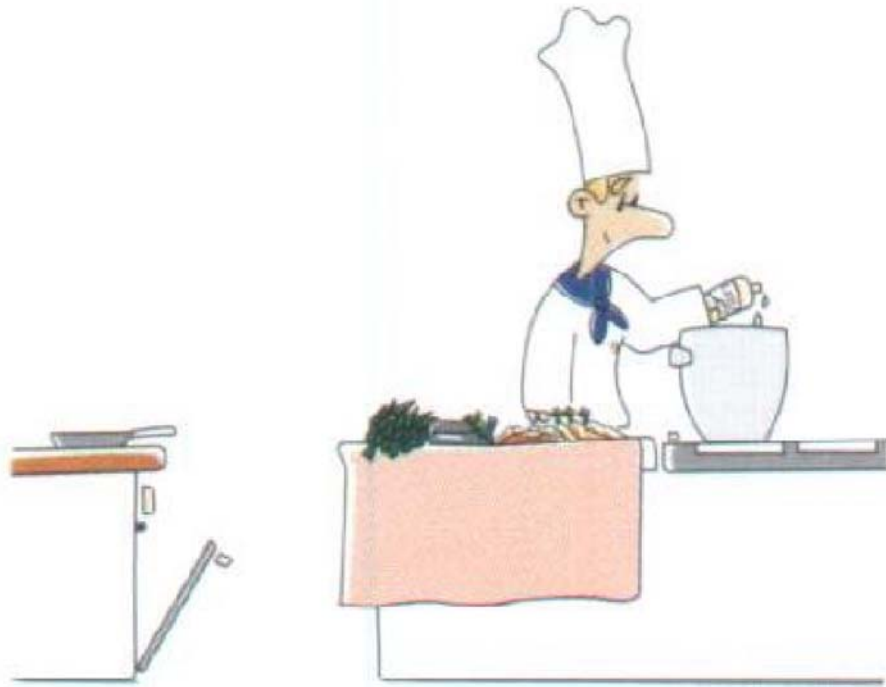
FORMACIÓN

- R.D. 2505/83
- R.D. 2207/95
- R.D. 202/00
- R.D. 3484/00



- La **responsabilidad** de la formación pasa de la Administración Sanitaria a la Dirección de la empresa.





FORMACIÓN

- Por Decreto 189/2001 la formación será impartida por una Empresa o Entidad ubicada en la Comunidad Autónoma de Andalucía, autorizada y registrada para desarrollar e impartir formación en el área de los manipuladores de alimentos.

- Solicitud / Inspección / Autorización / Listado de empresas de formación autorizadas en Andalucía. (www.c.salud-junta-andalucia.es).
- La enseñanza **se acredita** mediante la expedición del certificado de formación, individual o colectivo.



FORMACIÓN

Diferencias entre el carné de manipulador y el certificado de formación.



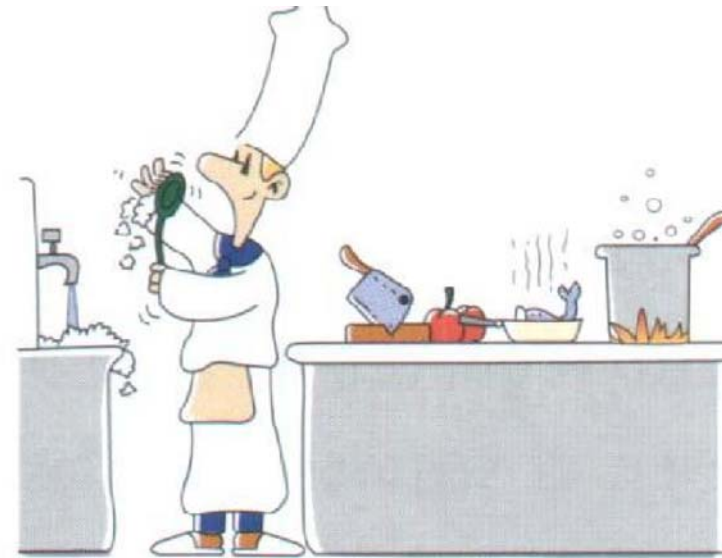
El **carné** de manipulador:

- Formación genérica.
- Mismo contenido para todo tipo de manipuladores.
- Duración según criterio de cada Distrito Sanitario.
- Validez de 4 años.
- Gratuito.



FORMACIÓN

Diferencias entre el carné de manipulador y el certificado de formación.



El certificado:

- Formación según contenidos mínimos enumerados en el Decreto.
- Diferenciación entre manipulador y manipulador de mayor riesgo.
- Duración del curso indeterminada.
- Validez ilimitada, (se emite una vez en la vida),
- Coste económico para la empresa.



FORMACIÓN

-Intención: **formación específica** de acuerdo con:

- -
 -
- 
- . el tipo de actividad,
 - . el cargo, y
 - . las particularidades de cada empresa.

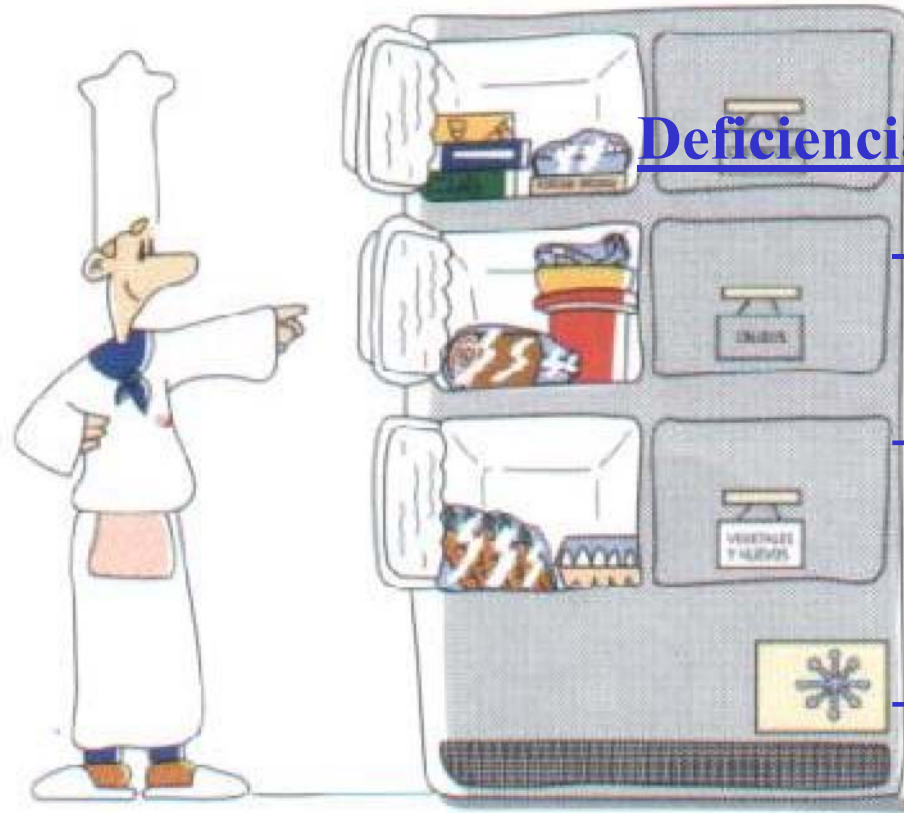
- La formación es por tanto la actividad con la que se debe conseguir el *grado de capacitación adecuado para la correcta implantación del Sistema de Autocontrol.*

- Formación **continuada** en el tiempo.



FORMACIÓN

Deficiencias del Decreto de Formación:



- No existe criterio en cuanto a la duración de los cursos.
- Los contenidos mínimos no incluyen formación específica según la empresa.
- No se establece periodicidad.

- No diferencia en concreto al manipulador del manipulador de mayor riesgo.
- El certificado de formación no asegura, pues, ni una formación específica ni continuada.



FORMACIÓN

- Posibilidad de que los cursos de formación continuada sean impartidos por personal técnico competente.
- Futuro inmediato: intervención directa del inspector sanitario de la industria que
 - . determine las necesidades y/o deficiencias de formación
 - . verifique que existe una formación continuada, y
 - . apruebe los planes de formación de las empresas.
- Quien imparta la formación en una industria ha de conocerla perfectamente.



FORMACIÓN



Problemas

- Formación del manipulador, ¿antes o después de su contratación?.
- ¿Hay que desarrollar el Plan de Formación documentalmente dentro de los S.A.?





MEDIADORES ENTRE
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y SANIDAD.