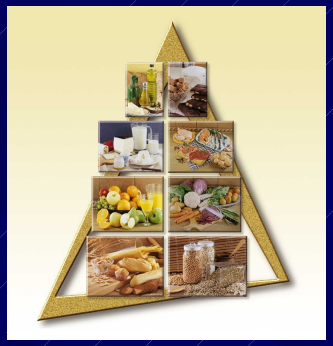
salud pública

EL CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Castilla-La Mancha

CONSEJERÍA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA



REFLEXIONES PREVIAS:

- En relación con los productos alimenticios, las responsabilidades de los distintos eslabones están claramente recogidas en los Reglamentos comunitarios de nuevo enfoque.
- Esta responsabilidad es asumida cada vez mejor por cada una de las partes.
- Se ha trabajado mucho en coordinación, tanto entre las distintas administraciones que intervienen en una medida u otra en la seguridad de los alimentos, como entre los distintos sectores.
- Las Asociaciones de consumidores conocen la responsabilidad del operador económico de poner productos seguros en el mercado.
- Falta profundizar en el paso de difundir a la ciudadanía el trabajo que se está realizando en el marco del control oficial, y esta ha sido una de las razones que nos ha llevado a trabajar en nuestra CARTA DE SERVICIOS DE SANIDAD ALIMENTARIA, con ámbito de aplicación en nuestra región.

NUESTRO COMPROMISO CON LOS CIUDADANOS Y CIUDADANAS DE CASTILLA LA MANCHA

carta de servicios



Objetivos
Servicios
Compromisos
Garantías

salud pública

Sanidad Alimentaria

Consejería de Salud y Bienestar Social

GENERALIDADES:

- Los contenidos de la Carta de Servicios de Sanidad Alimentaria están **adaptados a la Norma UNE 93.200 del 2008.**

- Tiene ámbito regional, de forma que los destinatarios son todos los ciudadanos y ciudadanas castellanomanchegos/as y aquellos que por razones de turismo, trabajo, etc, consuman productos alimenticios comercializados en el territorio de Castilla-La Mancha.

- En el cumplimiento de los compromisos de calidad hay implicados alrededor de 400 profesionales de distintos ámbitos.

carta de servicios

CONSEJERÍA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL

D.G. SALUD PÚBLICA

SERVICIO DE SANIDAD ALIMENTARIA

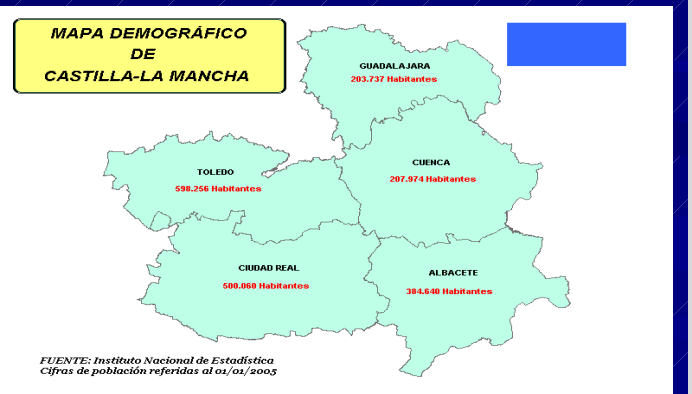
DATOS IDENTIFICATIVOS ¿Quiénes somos?

El Servicio de Sanidad Alimentaria está adscrito a la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud y Bienestar Social.

OBJETIVO

El objetivo de las administraciones públicas es garantizar los máximos niveles de Seguridad Alimentaria a todos los ciudadanos de Castilla-La Mancha.

Mediante esta Carta de Servicios se pretende dar a conocer las actividades y servicios que desarrollan los Servicios Oficiales de Salud Pública de atención directa al ciudadano en el ámbito de la Sanidad Alimentaria, y que contribuyen a mantener un nivel adecuado de control sobre los riesgos sanitarios que provienen de los alimentos.



MARCO LEGAL. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

Los Servicios Oficiales están regulados mediante Ley 11/2001, de 29 de noviembre, de los Servicios Oficiales Farmacéuticos de Castilla-La Mancha y mediante Decreto 91/1990, de 24 de julio, por el que se organizan los Servicios Oficiales Veterinarios de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Estos Servicios Oficiales de Salud Pública de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, dependen de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud y Bienestar Social de cada provincia, donde se encuentran ubicados en los Distritos de Salud Pública y Equipos de Mataderos y coordinados por el Servicio de Sanidad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública.

Los derechos y obligaciones de los usuarios son los recogidos en la normativa vigente en materia de Salud Pública, principalmente la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y la Ley 8/2000, de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha.

DD.PP.= Provincia

5 DELEGACIONES DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL

Servicio de Salud

- Sección de Promoción de la Salud
- Sección de Epidemiología
- Sección de Sanidad Ambiental y LSP
- Sección de Control e inspección
- **Sección de Supervisión y Auditoria**

Inspector en Sanidad Alimentaria
Técnico Superior
Auxiliares Administrativos

Nivel Local

36 DISTRITOS DE SALUD
Jefe de Distrito

ZONAS BÁSICAS DE SALUD:
VETERINARIOS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA
FARMACÉUTICOS OF. DE SALUD PÚBLICA

11 EQUIPOS DE MATADERO
Jefe de Equipo de Matadero

VETERINARIOS OFICIALES DE MATADERO

CONSEJERÍA DE SALUD
Y BIENESTAR SOCIAL

PLANIFICACIÓN
PROGRAMACIÓN

DELEGACIÓN PROVINCIAL DE
SALUD Y BIENESTAR SOCIAL

GESTIÓN

DISTRITOS DE SALUD

EQUIPOS DE MATADERO

EJECUCIÓN

400 PROFESIONALES IMPLICADOS

VETERINARIOS DISTRIBUIDOS POR PROVINCIAS

PROVINCIA	VOSP	VOM	TOTALES
ALBACETE	38	9	47
CIUDAD REAL	54	14	68
CUENCA	42	19	61
GUADALAJARA	28	7	35
TOLEDO	55	36	91
TOTALES	217	85	302

FARMACEUTICOS DISTRIBUIDOS POR PROVINCIAS

PROVINCIA	FOSP
ALBACETE	15
CIUDAD REAL	16
CUENCA	17
GUADALAJARA	11
TOLEDO	21
TOTALES	80

PERSONAL IMPLICADO EN LA CARTA DE SERVICIOS DE SANIDAD ALIMENTARIA

LA CARTA ES EL RESULTADO DE REFLEXIONES PREVIAS QUE NOS LLEVARON A PROFUNDIZAR EN LOS SISTEMAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD EN EL SERVICIO DE CONTROL OFICIAL

NECESIDAD DE CONSEGUIR OBJETIVOS:

- HABLAR TODOS EL MISMO LENGUAJE
- HOMOGENEIZAR ACTUACIONES
- SISTEMATIZAR EL CONTROL OFICIAL
- EVALUAR LA ACTIVIDAD
- GESTIONAR LA INFORMACIÓN



TRABAJAMOS POR Y PARA LOS CIUDADANOS Y CIUDADANAS DE CASTILLA LA MANCHA

SERVICIOS OFRECIDOS

1.- INFORMACIÓN Y ASESORAMIENTO:

* Sobre cualquier asunto relacionado con la Seguridad Alimentaria y sobre las enfermedades de los animales que puedan afectar al hombre.
* Sobre Comercio Exterior de alimentos y los trámites a seguir para conseguir las autorizaciones requeridas para comercializar productos alimenticios en otros países no pertenecientes a la Unión Europea.
* Sobre los requisitos legales que deben cumplir las Industrias Alimentarias y los trámites a seguir para su autorización (Autorizaciones Sanitarias de Funcionamiento y Registro General Sanitario de Alimentos).
* Sobre legislación aplicable a los alimentos e industrias y establecimientos alimentarios.
* Sobre Entidades Formadoras de Manipuladores de Alimentos y Gestión del Registro Regional.

2.- DIFUSIÓN:

* De aspectos relevantes de interés para el ciudadano que tienen que ver con la Salud Pública y la Seguridad de los alimentos, mediante la edición de publicaciones, material audiovisual, etc.

3.- GESTIÓN DE:

* Las reclamaciones, quejas y denuncias en materia de Seguridad Alimentaria.
* Actualización del censo de establecimientos de restauración e industrias alimentarias.
* Autorización Sanitaria de Funcionamiento de Industrias y Establecimientos Alimentarios y su inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.
* La Red de Alertas Alimentarias: sistema permanente de vigilancia y alerta ante cualquier riesgo o incidencia relacionada con los alimentos y que pueda afectar a la salud de los consumidores.

4.- COLABORACIÓN:

* Con las Asociaciones, Confederaciones, Cooperativas y Federaciones de empresas para fomentar los sistemas de seguridad y autocontrol en las industrias y establecimientos alimentarios que garanticen que los alimentos que salen al mercado son seguros para el consumidor.

5.- FORMACIÓN:

* Impartir y organizar actividades en materia de Seguridad Alimentaria para toda la población en general, así como a grupos y colectivos de mayor riesgo (ancianos, niños, etc).
* En el ámbito escolar, universitario, etc, charlas, cursos y seminarios sobre hábitos de alimentación saludable y segura.

6.-ACTUACIONES ANTE BROTES DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS:

* Investigación en los establecimientos afectados
* Control de alimentos implicados.

TRABAJAMOS POR Y PARA LOS CIUDADANOS Y CIUDADANAS DE CASTILLA LA MANCHA

7.- CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS:

* Inspección de establecimientos de restauración (bares, restaurantes, salones de boda, comedores escolares, hospitales, etc).
* Inspección de comercio minorista (carnicerías, pescaderías, fruterías, etc).
* Inspección de industrias alimentarias.
* Inspección de carnes frescas en mataderos.
* Inspección de carne de caza y lidia así como carnes de matanzas domiciliarias.
* Toma de muestras y su posterior remisión a los Laboratorios de la Red de Salud Pública.
* Supervisión de entidades formadoras de manipuladores de alimentos.

8.- COORDINACIÓN CON OTRAS ADMINISTRACIONES:

* A través de la Comisión Regional de Calidad y Seguridad Alimentaria, creada por Decreto 97/2001, de 20-03-2001, con el objeto de establecer, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha los criterios de actuación en materia de calidad y seguridad alimentaria y coordinar las actuaciones de las Consejerías competentes.
* A través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Servicios Oficiales de Castilla-La Mancha



PODEMOS ASUMIR NUESTROS COMPROMISOS GRACIAS AL TRABAJO PREVIO DE IMPLANTACIÓN DE NUESTRO SISTEMA DE MEJORA DE LA CALIDAD BASADO EN:

- **PROCEDIMIENTOS**
- **AUDITORÍAS**
- **INEA**
- **FORMACIÓN**

COMPROMISOS DE CALIDAD

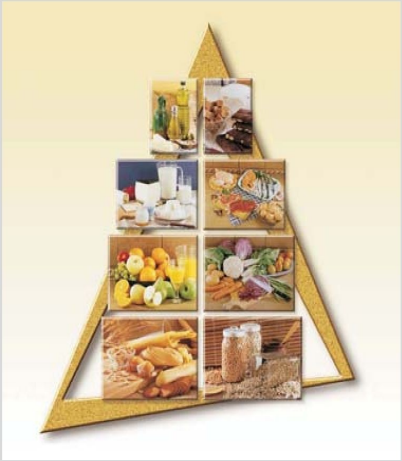
* Atención personalizada y adecuada a las consultas planteadas por personal cualificado.
* Información precisa sobre asuntos de Seguridad Alimentaria en el ámbito de la Salud Pública. Para aquellos asuntos que requieran una información complementaria se la facilitaremos en un plazo máximo de 72 horas por el medio que se acuerde.
* Asesoramiento y ayuda para la cumplimentación de reclamaciones, quejas y denuncias en materia de seguridad alimentaria.
* Las reclamaciones, quejas y denuncias en materia de Seguridad Alimentaria se tramitarán, en el plazo máximo de 10 días.
* Trato adecuado y personalizado en la tramitación de las autorizaciones sanitarias de industrias y establecimientos alimentarios así como en las inspecciones. En cualquier momento podrá informarse del estado del expediente.
* Gestión de la Red de Alertas Alimentarias a tiempo real, incluso los fines de semana y festivos a través de un servicio de guardias.
* Facilitar la difusión de manuales y procedimientos para el fomento de la seguridad alimentaria a través de la página web de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
* Anualmente se impartirán cursos, charlas o seminarios de formación.

INDICADORES

Los compromisos llevan asociados indicadores que permiten medir su consecución. Los indicadores correspondientes a esta Carta se pueden consultar en la Resolución de 18 de diciembre de 2008 por la que se aprueba esta Carta de Servicios publicada en el DOCM de 26 de enero de 2009. También se pueden consultar en la web de la Consejería de Salud y Bienestar Social, donde se actualizan con periodicidad los resultados de su cumplimiento.

FORMAS DE PARTICIPACIÓN DEL USUARIO

Dos veces al año se reúne el Consejo de Salud, ante el cual se expone el seguimiento de las actuaciones en materia de sanidad alimentaria.
También puede participar formulando iniciativas y sugerencias, quejas y reclamaciones.



DISTRITO SALUD PÚBLICA

salud pública

Castilla-La Mancha

PODEMOS ASUMIR NUESTROS COMPROMISOS GRACIAS AL TRABAJO PREVIO DE IMPLANTACIÓN DE NUESTRO SISTEMA DE MEJORA DE LA CALIDAD BASADO EN:

- **PROCEDIMIENTOS**
- **AUDITORÍAS**
- **INEA**
- **FORMACIÓN**

COMPROMISOS DE CALIDAD

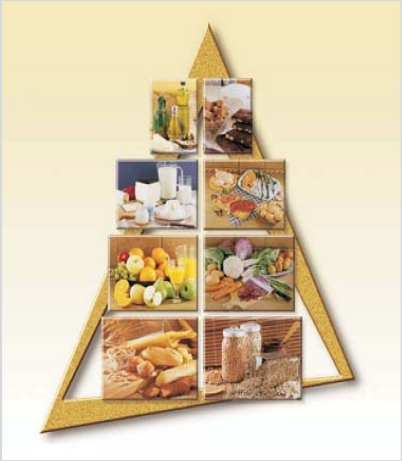
* Atención personalizada y adecuada a las consultas planteadas por personal cualificado.
* Información precisa sobre asuntos de Seguridad Alimentaria en el ámbito de la Salud Pública. Para aquellos asuntos que requieran una información complementaria se la facilitaremos en un plazo máximo de 72 horas por el medio que se acuerde.
* Asesoramiento y ayuda para la cumplimentación de reclamaciones, quejas y denuncias en materia de seguridad alimentaria.
* Las reclamaciones, quejas y denuncias en materia de Seguridad Alimentaria se tramitarán, en el plazo máximo de 10 días.
* Trato adecuado y personalizado en la tramitación de las autorizaciones sanitarias de industrias y establecimientos alimentarios así como en las inspecciones. En cualquier momento podrá informarse del estado del expediente.
* Gestión de la Red de Alertas Alimentarias a tiempo real, incluso los fines de semana y festivos a través de un servicio de guardias.
* Facilitar la difusión de manuales y procedimientos para el fomento de la seguridad alimentaria a través de la página web de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
* Anualmente se impartirán cursos, charlas o seminarios de formación.

INDICADORES

Los compromisos llevan asociados indicadores que permiten medir su consecución. Los indicadores correspondientes a esta Carta se pueden consultar en la Resolución de 18 de diciembre de 2008 por la que se aprueba esta Carta de Servicios publicada en el DOCM de 26 de enero de 2009. También se pueden consultar en la web de la Consejería de Salud y Bienestar Social, donde se actualizan con periodicidad los resultados de su cumplimiento.

FORMAS DE PARTICIPACIÓN DEL USUARIO

Dos veces al año se reúne el Consejo de Salud, ante el cual se expone el seguimiento de las actuaciones en materia de sanidad alimentaria.
También puede participar formulando iniciativas y sugerencias, quejas y reclamaciones.



DISTRITO SALUD PÚBLICA

salud pública

Castilla-La Mancha



- En el control oficial es necesaria la COORDINACIÓN:
  - Entre las distintas administraciones
  - Con los sectores

COMISIÓN REGIONAL PARA LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 97/2001
- Órgano Colegiado adscrito a la Consejería competente en materia de coordinación entre las distintas Consejerías

Art. 2 OBJETO: establecer, en el ámbito de la C.A., los criterios básicos de actuación en materia de calidad y seguridad alimentaria

COMISIÓN REGIONAL PARA LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Art. 3 FUNCIONES:

- Coordinar las actuaciones de las Consejerías competentes en materia de calidad y seguridad alimentaria
- Procurar la adecuada coordinación con el resto de las Administraciones Públicas competentes y cooperar con las mismas en la mejora de la calidad y seguridad alimentaria
- Analizar la situación regional en materia alimentaria evaluando los riesgos que se producen en este campo, a fin de optimizar los recursos existentes encargados de garantizar la calidad y seguridad de los alimentos
- Adoptar las medidas oportunas para la coordinación y mejora de los controles oficiales de los productos alimentarios

COMISIÓN REGIONAL PARA LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Art. 3 FUNCIONES:

- Conocer cuantos datos de interés y relevancia en materia de la calidad y seguridad alimentaria se difundan a través del SCIRI nacional o comunitario, así como cuanta información emane de otros organismos competentes de la Administración General del Estado o de la U.E., procurando una adecuada cooperación en este campo
- Analizar las repercusiones productivas y económicas que generen las medidas adoptadas como garantía para la calidad y seguridad alimentaria
- Informar periódicamente al Consejo de Gobierno sobre cuantos aspectos destacables se produzcan en materia de calidad y seguridad alimentaria, proponiendo, en su caso, la adopción de las medidas oportunas
- Cualesquiera otras funciones que en el ámbito de sus competencias, le asigne el Consejo de Gobierno de C-La M. para la protección colectiva de la salud de los ciudadanos.

COMISIÓN REGIONAL PARA LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

COMPOSICIÓN:

- **Presidente**: Consejero competente en materia de coordinación entre las distintas Consejerías
- **Vicepresidentes**: Consejeros competentes en materia de sanidad, de agricultura y de medio ambiente
- **Vocales**:
  - D.G. en materia de Salud Pública
  - D.G. en materia de Mercados Alimentarios
  - D.G. en materia de Producción Agropecuaria
  - D.G. en materia de Calidad Ambiental
- **Secretario**: D.G. en materia de Consumo

COMISIÓN REGIONAL PARA LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Grupos de trabajo (art. 7): con presencia de los miembros que competencialmente tengan atribuidas las funciones relacionadas con el área de trabajo que se encomiende.

CRONOGRAMA DE REUNIONES DE LOS GRUPOS DE TRABAJO DE LA COMISIÓN REGINAL PARA LA CALIDAD Y SEGURIDAD PARA 2008

GRUPO DE TRABAJO	E	F	M	A	M	J	X	A	S	O	N	D
APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE Y CONTROL OFICIAL A PARTIR DEL 1-01-06						Día 06 Día 20						
CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS				Día 28								
PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS		Día 12										
BIENESTAR ANINAL						Día 06						
SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO							Día 04					
TRAZABILIDAD-ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO			Día 10			Día 23						
ZOONOSIS						Día 06		Día 06				

GRUPO DE TRABAJO:

APLICACIÓN DE LOS REGLAMENTOS DE HIGIENE Y CONTROL OFICIAL A PARTIR DEL 1-ENERO-2006.

INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA.

COMPONENTES DEL GRUPO:

- 1 representante de la Dirección General de la Producción Agropecuaria (servicio de ganadería).
- 1 representante de la Dirección General de Mercados Agrarios – servicio de Calidad A.).
- 1 representante de la Dirección General de Salud Pública y Participación (coordinación - servicio de sanidad alimentaria).
- 1 representante de la Dirección General de Consumo (servicio de ordenación e inspección del consumo).

OBJETIVOS DEL GRUPO:

- Diagnóstico de la situación de la que partimos para la aplicación de los Reglamentos Comunitarios (existencia de GBPH, etc.).

- Información sobre la cadena alimentaria.

- Análisis de tales Reglamentos y estudio de las acciones que corresponde llevar a cabo a cada Dirección General.

- Seguimiento de la aplicación de los Reglamentos.

- Evaluación anual de la aplicación de los Reglamentos.

FRECUENCIA DE REUNIONES:

- Trimestrales y cuando lo proponga cualquier componente del grupo.

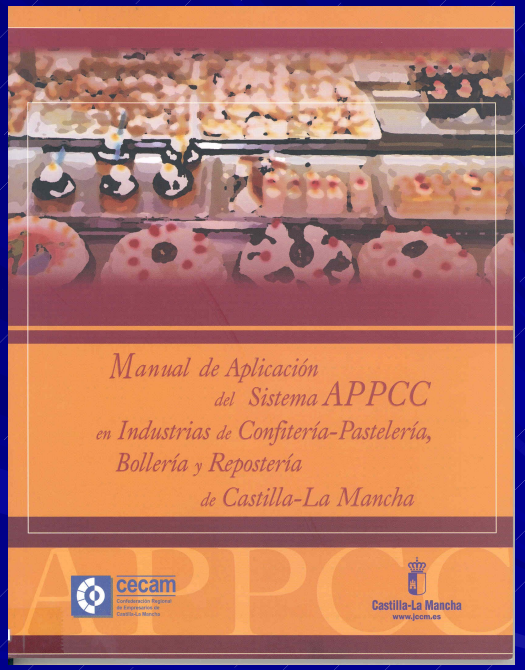
DURACIÓN DEL GRUPO:

- Hasta la plena aplicación de los Reglamentos.

Coordinación con los sectores:







MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

ESPERO QUE HAYA SIDO DE SU INTERÉS

CONSEJERÍA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA



atención al ciudadano
Castilla-La Mancha

Castilla-La Mancha