



©Caraman_Dreamstime

¿Qué problemas detecta la inspección de Sanidad con más frecuencia?

20-05-2015

Los controles oficiales de Sanidad están regulados por la legislación europea con los objetivos de minimizar los riesgos para la salud pública y defender los intereses de los consumidores. Se trata de controles que se realizan periódicamente con una frecuencia que depende del riesgo sanitario de la actividad de la empresa, o como respuesta a una denuncia o una alerta.

Los controles oficiales realizados por la autoridad competente en las industrias y establecimientos alimentarios (en España los inspectores de las diferentes comunidades autónomas) están regulados por la legislación europea mediante el Reglamento (CE)882/2004, con los objetivos finales de minimizar los riesgos para la salud pública y defender los intereses de los consumidores.

Estos controles, cuando no son debidos a una denuncia o en respuesta a la comunicación de una alerta, se realizan periódicamente con una frecuencia que depende del riesgo sanitario, teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Tamaño y actividad de la empresa, y grado de manipulación del alimento en el establecimiento.
- Tipo de alimento (probabilidad de contener patógenos y formación de toxinas).
- Número de individuos expuestos (ámbito de comercialización) y vulnerabilidad de la población de destino.
- Historial de la empresa (cumplimiento de la normativa, propuestas de sanción...).
- Calificación sanitaria del establecimiento según diseño e infraestructuras, higiene de los locales, del personal y del procesado, y cumplimiento del sistema de autocontrol.

Para cada uno de los aspectos anteriores está establecido un sistema de puntuación y unas tablas que categorizan los riesgos, objetivando el cálculo de las frecuencias de inspección y la programación anual, que es dinámica y susceptible de ser modificada en función de los resultados obtenidos, campañas concretas, o recomendaciones comunitarias.

Asimismo, se planifican las intervenciones ante situaciones de demanda, tales como denuncias, alertas alimentarias, resultados de

los autocontroles APPCC y el control oficial llevado a cabo... y también ante los trabajos destinados a la mejora de la calidad de las actividades de control oficial.

Problemas más frecuentes

En relación a todo lo anterior, presentamos a continuación algunos de los aspectos a mejorar (de manera muy genérica) que con más frecuencia encuentra el inspector en sus visitas o auditorías sanitarias a las empresas de transformación de alimentos.

En relación con el estado de las instalaciones:

- Diseño incorrecto de las salas, favoreciendo a menudo la contaminación cruzada entre alimentos crudos y elaborados.
- Materiales constructivos inapropiados, que no favorecen la limpieza y la desinfección.
- Alrededores no adecuados (basuras, desperdicios...) y sin condiciones de seguridad en los accesos.
- Ausencia de equipos de monitorización de procesos, cuando el sistema APPCC así lo requiera.
- Almacenes insuficientes o en malas condiciones de conservación.
- Incorrecta disposición de la maquinaria.

En relación con los procesos de producción:

- Prácticas de limpieza y desinfección erróneas.
- Hábitos incorrectos de manipulación de alimentos.
- Malas prácticas de almacenamiento de los productos.
- Insuficiente formación del personal manipulador.
- Control defectuoso de parámetros críticos y de verificaciones en planta.
- Sistemas de trazabilidad incorrectos.
- Deficiente gestión de alérgenos.

Noticias Relacionadas

- Los puntos clave en los que se fijará siempre el inspector de Sanidad



Félix Martínez licenciado en veterinaria y experto en gestión de la calidad e innovación, aplicadas al aprendizaje permanente de las organizaciones. Hace unos años creó **Formainnova Bio**, una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva. @:
felmargar@gmail.com