

## UNIDAD DIDÁCTICA

### Seguridad Alimentaria

**Personal docente:** José Ramón Caballero de la Calle. *Dr. Veterinario. CEU Producción Animal de la E.T.S. de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real. UCLM.*

#### **JUSTIFICACIÓN:**

La seguridad alimentaria es una exigencia derivada de la Constitución, que consagra el derecho a la protección de la salud, otorga a los poderes públicos competencia para organizar y tutelar la salud pública y les encomienda la defensa de los consumidores, protegiendo mediante procedimientos eficaces la seguridad y la salud de los mismos.

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) establece los controles oficiales que se hacen en España por las autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta los puntos de venta al consumidor final.

Todas las fases de la cadena alimentaria deberán estar sometidas a los programas de control oficial necesarios e interdependientes para garantizar el control de sus peligros y, en su caso, su eliminación.

La calidad del control oficial debe estar asegurada, garantizándose la subsanación de las no conformidades con los requisitos establecidos, adoptando las medidas correctoras necesarias y su posterior verificación.

La cooperación entre las autoridades competentes (Estatal, Autonómica y Local) aseguran que el Plan aborde un diseño donde de los cauces de coordinación son precisos para garantizar su eficacia, su aplicabilidad y la plena validez de sus postulados.

El control oficial de productos alimenticios recoge la inspección de los establecimientos de restauración (bares, restaurantes, salones de boda, comedores escolares, hospitales, etc.). También la inspección del comercio minorista, de las industrias alimentarias, de los mataderos, de la carne de caza, de lidia y de las matanzas domiciliarias. Finalmente se encarga de la toma de muestras y de la supervisión de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es el método más eficaz desarrollado para garantizar la inocuidad de los alimentos. El sistema APPCC se puede definir como un sistema con un enfoque sistemático, racional y con base científica que permite identificar, valorar y evitar los peligros que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos, a fin de poder aplicar las medidas

apropiadas para poder disminuir o eliminar éstos hasta niveles sanitariamente aceptables.

### **OBJETIVOS:**

- Conocer la metodología de control e inspección de centros de ventas y consumo de alimentos.
- Comprender la red de alerta sanitaria alimentaria.
- Identificar las principales actuaciones de la inspección alimentaria.

### **CONTENIDOS:**

1. **Control Oficial de la Cadena Alimentaria:** Trazabilidad. Medidas de prevención y seguridad de los alimentos. Garantías de seguridad en el comercio exterior de alimentos. Control oficial y coordinación administrativa. Instrumentos de seguridad alimentaria. Evaluación de riesgos. Infracciones y sanciones.
2. **Control General de Establecimientos Alimentarios:** Objetivos del programa. Organización y gestión del control oficial. Indicadores. Legislación europea, nacional, autonómica y local. Sistema APPCC.
3. **La Inspección Alimentaria:** Levantamiento de actas. Medidas adicionales en caso de riesgo real o previsible para la salud pública. Toma de muestras. Pruebas analíticas. Infracciones y sanciones.

### **METODOLOGÍA:**

El contenido de la Unidad Didáctica se presentará en soporte audiovisual favoreciéndose la interacción con los alumnos mediante la resolución de preguntas.

### **RECURSOS:**

#### • **Bibliografía-materiales de interés:**

- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. [https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2011-11604](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2011-11604)
- Resolución de 17/01/2013, de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales, por la que se prorroga la vigencia de la Carta Sectorial de

Servicios en materia de Sanidad Alimentaria. [2013/1631]  
[http://www.castillalamancha.es/sites/default/files/documentos/cartaservicio/20130218/resolucion\\_docm.pdf](http://www.castillalamancha.es/sites/default/files/documentos/cartaservicio/20130218/resolucion_docm.pdf)

- Resolución de 18/12/2008, de la Consejería de Sanidad y Bienestar Social, por la que se aprueba la Carta Sectorial de Servicios en materia de Sanidad Alimentaria.  
[http://www.castillalamancha.es/sites/default/files/documentos/cartaservicio/20120518/resolucion\\_docm\\_sanidad\\_alimentaria.pdf](http://www.castillalamancha.es/sites/default/files/documentos/cartaservicio/20120518/resolucion_docm_sanidad_alimentaria.pdf)
- Control General de Establecimientos Alimentarios en Castilla-La Mancha.  
<http://www.castillalamancha.es/gobierno/sanidad/cartadeservicio/sanidad-alimentaria>
- Instituto de Ciencias de la Salud Consejería de Sanidad de Castilla-La Mancha. <http://ics.jccm.es/salud-publica/higiene-de-los-alimentos/funciones/>
- Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha-UCAMAN. Diseño del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).  
[http://ics.jccm.es/uploads/media/Sistema\\_APPCC.pdf](http://ics.jccm.es/uploads/media/Sistema_APPCC.pdf)