



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2007-2010

ÍNDICE

1. Introducción

1.1- Presentación	5
1.2- Funciones.....	5
1.3- Estructura.....	5
1.4- Organigrama	6
1.5- Recursos Humanos.....	7
1.6- Presupuestos	8

A- Actividades de Control Alimentario

2. Autorizaciones Sanitarias y Registros	9
2.1-Registro General Sanitario de Alimentos.....	9
2.2-Autorización Sanitaria de Funcionamiento.....	11
2.3-Autorización Empresas de Formación de Manipuladores de Alimentos...11	
2.4-Autorización Sanitaria de Funcionamiento de Laboratorios Privados	12
3. Programas de Control Oficial de Alimentos	13
4. Gestión de Alertas Alimentarias y Ambientales	17
4.1-Alertas Alimentarias (SCIRI)	17
4.2-Alertas Ambientales (SIRI-PQ)	18
4.3-Sistema de Vigilancia Epidemiológica (SIVE)	19
5. Inspección de Carnes.....	23
5.1-Actuaciones de Control Oficial de Mataderos	26
5.2-Control de Zoonosis en Mataderos.....	26
5.3-Control de la Triquinelosis	27
6. Muestreos y Análisis de Alimentos	28
6.1-Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)	28
6.2-Programa de Seguridad Química de Alimentos (PSQA).....	29
6.3-Programa de Seguridad Microbiológica de Alimentos (PSMA)	30
6.4-Programa de Control Sanitario de Aguas de Bebida.....	31

B- Actividades de Sanidad Ambiental

7. Control Sanitario de Aguas de Consumo Humano	32
8. Control Sanitario de Aguas de Zonas de Baño.....	34
9. Control Sanitario de Piscinas de Uso Colectivo.....	35
10. Control Sanitario de Instalaciones de Riesgo de <i>Legionella</i>	36
11. Cursos de Capacitación Para Aplicación de Biocidas.....	38
12. Control Sanitario de Campamentos de Turismo	38
13. Control Sanitario de Centros de Bronceado	39
14. Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Plaguicidas (ROEBS).....	40

C- Otras actividades

15. Informes Sanitarios	41
15.1- Informes Sanitarios Para Legalización de Aguas de Consumo.....	41
15.2- Informes Sanitarios a Petición de Ayuntamientos (RAMINP).....	41
15.3- Informes Sanitarios Solicitados por la Consejería de M. Rural y Pesca...	42
16. Actuaciones Sobre Policía Sanitaria Mortuoria (PSM)	43
17. Procedimientos Administrativos.....	45
17.1-Intervenciones Cautelares de Productos	45
17.2-Retirada de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento y Suspensión Cautelar de Actividad.....	45
17.3-Expedientes Sancionadores	45
17.4-Denuncias	46
18. Actividades Formativas	47
19. Actuaciones para la Mejora Continua	48

D- Actividades del Laboratorio de Salud Pública

20. Actividades analíticas	49
21. Ampliación del alcance del laboratorio	50
22. Mejora y perfeccionamiento del Laboratorio	51
23. Inversiones en el Laboratorio de Salud Pública	52
23.1-Inversiones en equipamiento instrumental para el LSP	52
23.2-Construcción del nuevo Laboratorio de Salud Pública.....	52

E- Disposiciones legales

24. Disposiciones legales publicadas	53
--	----

1. INTRODUCCIÓN

1.1- PRESENTACIÓN

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo es un órgano desconcentrado de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, con rango de Dirección General, a la que le compete desarrollar todas las actuaciones dirigidas a la información y protección de los consumidores y consumidoras y a la realización de las acciones de vigilancia y control de riesgos para la salud pública derivados del consumo de alimentos, de la presencia de agentes físicos, químicos o biológicos en el medio ambiente, sin menoscabo de las competencias atribuidas a otros órganos de la Administración.

1.2- FUNCIONES

Le corresponde en concreto, realizar las siguientes:

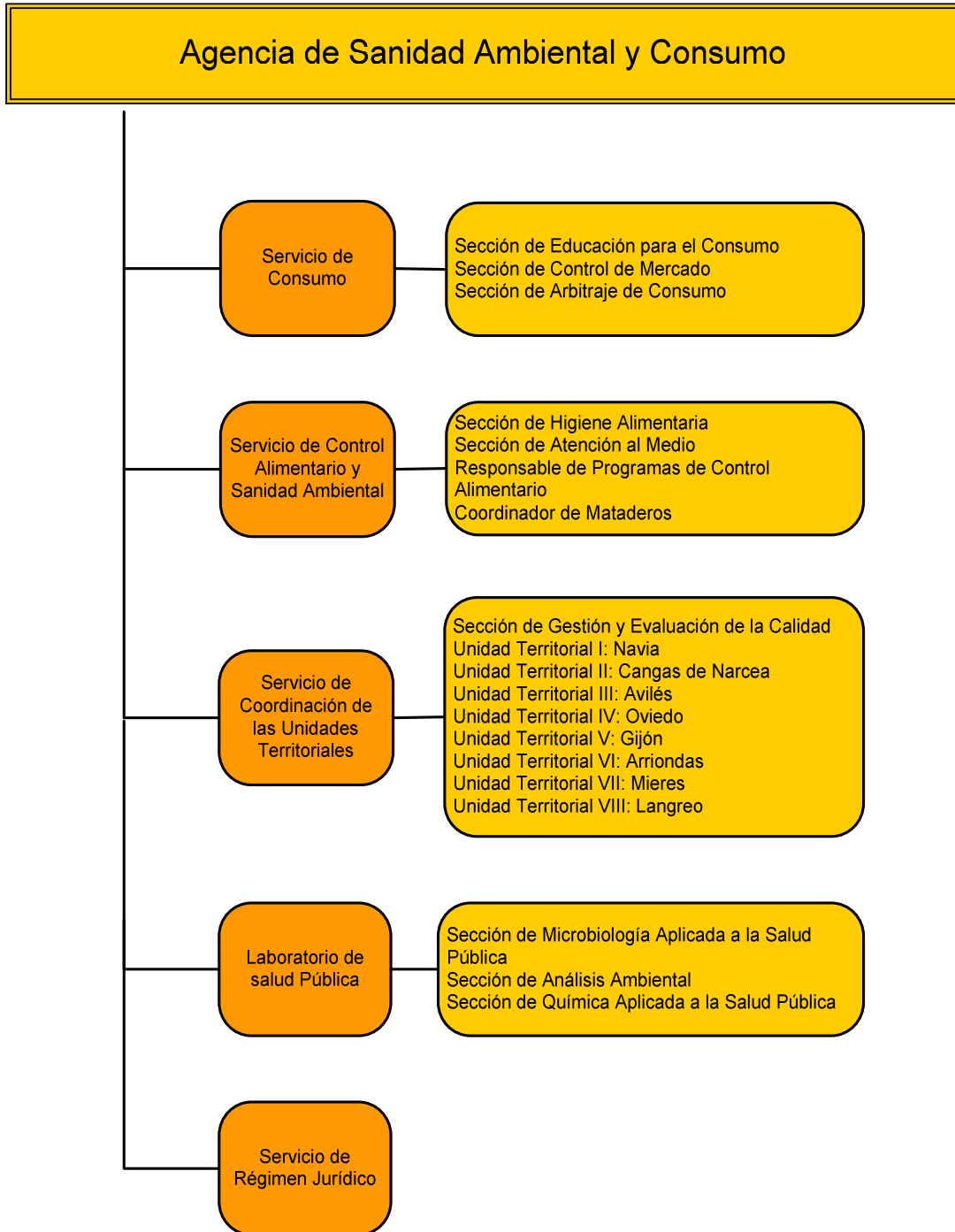
- ✓ La dirección y gestión de las Unidades Territoriales de la Agencia existentes en la Comunidad Autónoma.
- ✓ La tramitación de los expedientes sancionadores en las materias de su competencia.
- ✓ El apoyo a las actuaciones de la Dirección General de Salud Pública y Participación en la investigación y control de brotes epidémicos y en la implantación y seguimiento de los programas de prevención y promoción de la salud en las áreas sanitarias.

1.3- ESTRUCTURA

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo para el desarrollo de sus funciones se estructura en las siguientes unidades, con rango de servicio:

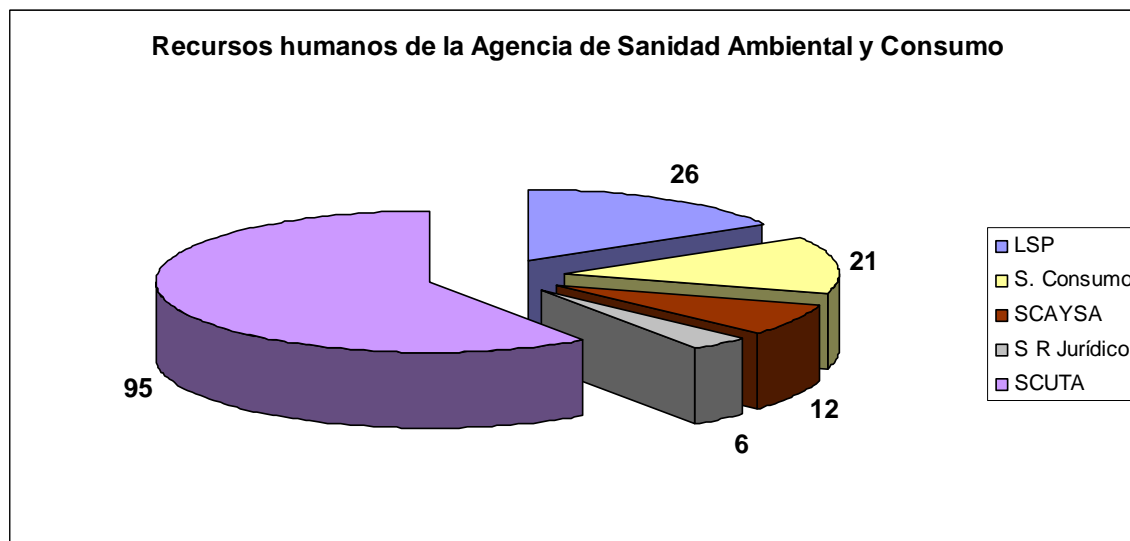
- ✓ Servicio de Consumo.
- ✓ Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental.
- ✓ Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales.
- ✓ Laboratorio de Salud Pública.
- ✓ Servicio de Régimen Jurídico.

1.4- ORGANIGRAMA



1.5- RECURSOS HUMANOS

Figura 1.1

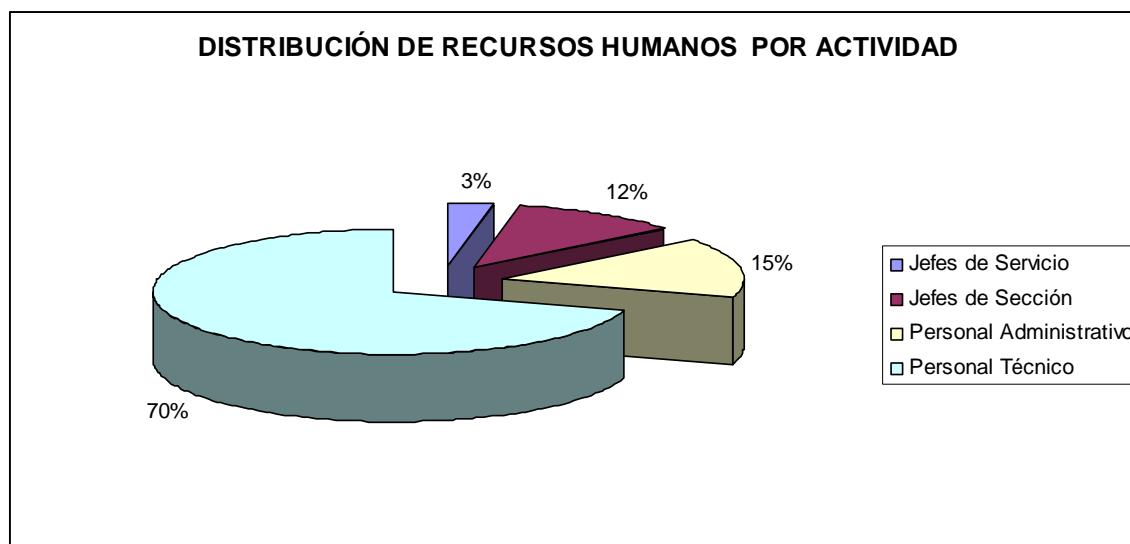


LSP: Laboratorio de Salud Pública

SCAYSA: Servicio de Control Alimentario y Atención al Medio

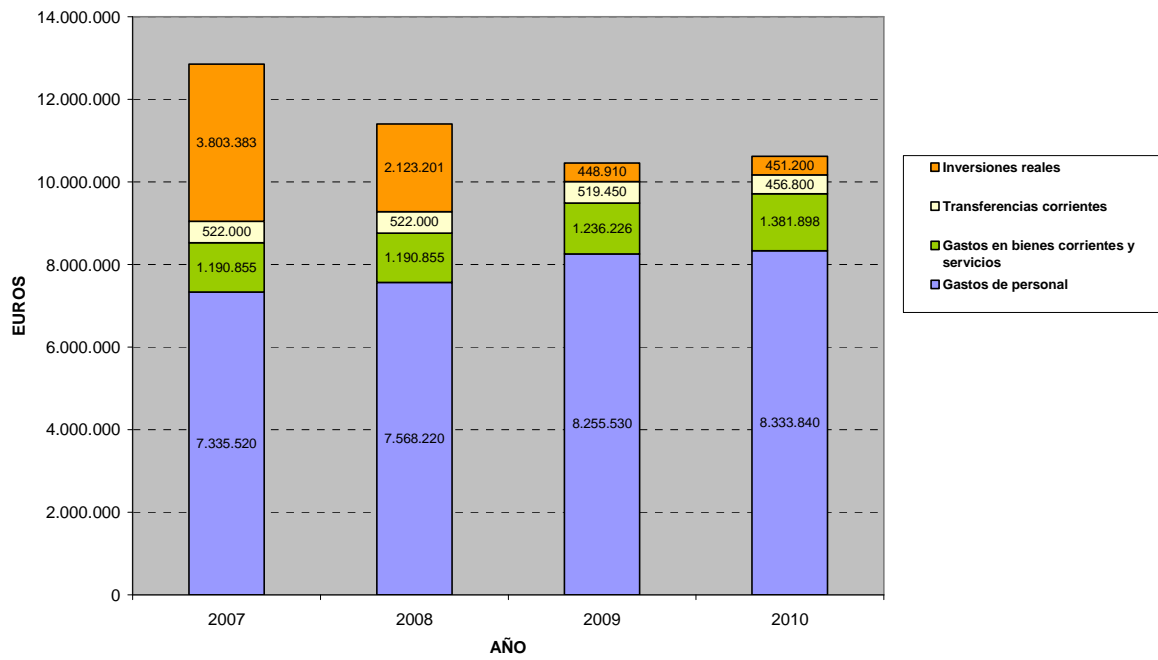
SCUTA: Servicio de Coordinación de Unidades Territoriales

Figura 1.2



1.6- PRESUPUESTOS

PRESUPUESTOS ASAC 2007-2010



A- ACTIVIDADES DE CONTROL ALIMENTARIO

2. AUTORIZACIONES SANITARIAS Y REGISTROS

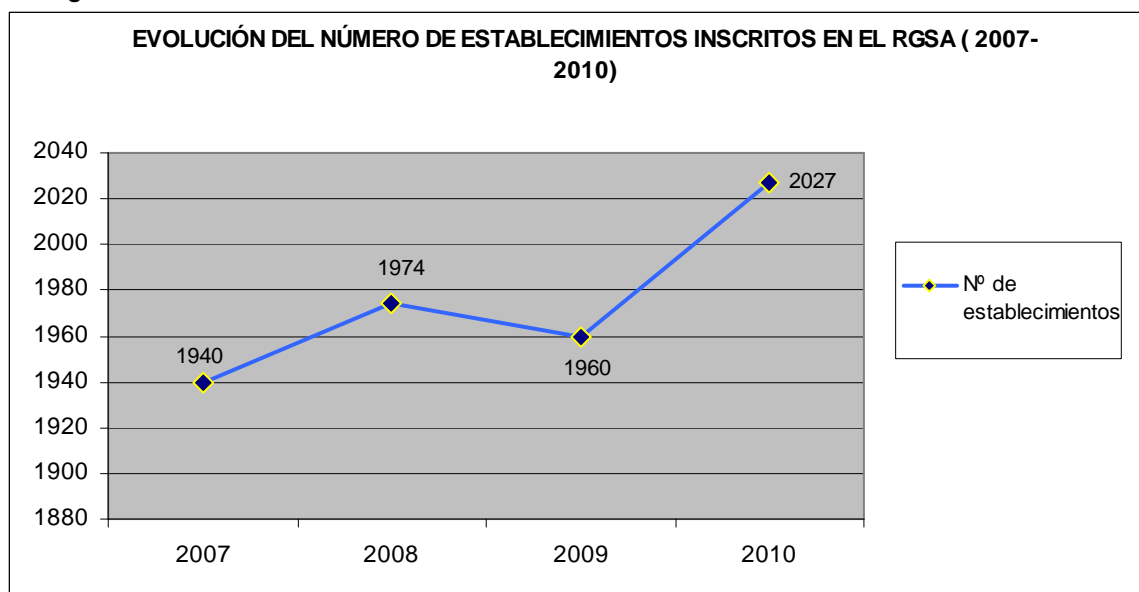
2.1 – REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

El Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA) es un órgano administrativo de carácter nacional y público, cuya finalidad última es la protección de la salud a través de la programación de los controles oficiales. Constituye una herramienta esencial para los servicios de inspección y sirve de base para programar los controles oficiales. Se asegura así la posibilidad de actuar con rapidez y eficacia en aquellos casos en que exista un peligro para la salud pública, sin que por ello, se obstaculice la libre circulación de mercancías.

Actividades realizadas y resultados

Figura 2.1

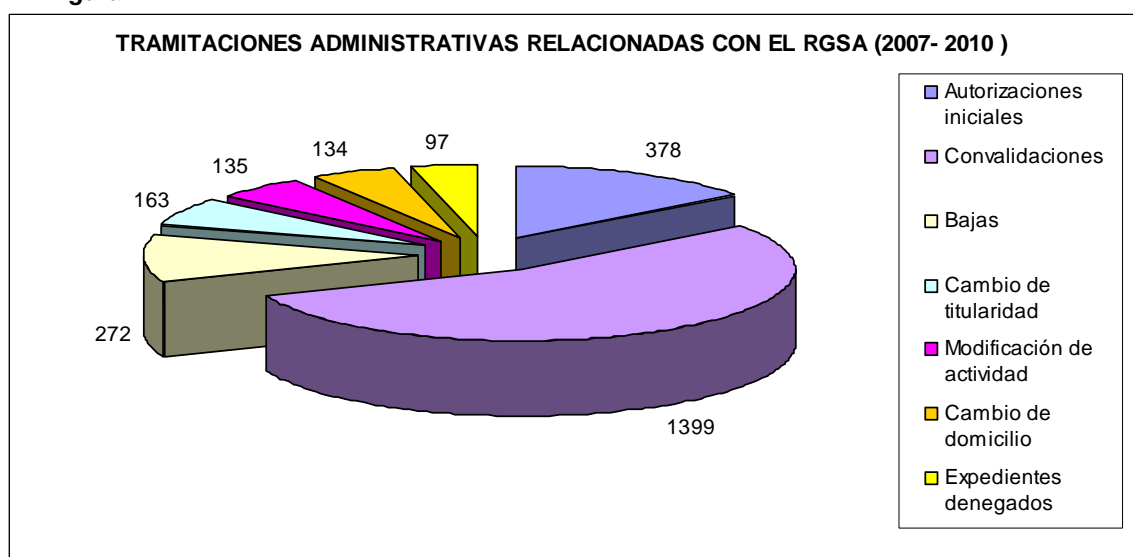


Cuadro 2.1

DATOS DE ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN EL RGSA POR SECTORES (2007-2010)				
SECTOR ALIMENTARIO	2007	2008	2009	2010
Carnes y derivados, aves y caza	219	225	224	224
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	152	153	156	169
Huevos y derivados	30	29	28	29
Leche y derivados	144	146	142	152
Grasas comestibles	3	3	3	3
Cereales	3	3	4	3
Leguminosas	22	22	23	22
Tubérculos	7	8	9	9
Harinas y derivados	561	560	546	556
Hortalizas, verduras, hongos, frutas y derivados	94	99	100	107
Edulcorantes naturales y derivados	53	52	49	48
Condimentos y especias	10	9	8	9
Alimentos estimulantes y derivados	20	18	17	17
Platos preparados y/o precocinados y preparados alimenticios	85	98	95	103
Aguas de bebida y hielo	16	16	17	19
Helados	17	19	19	18
Bebidas no alcohólicas	9	9	9	9
Bebidas alcohólicas	163	158	155	160
Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos	15	14	16	15
Detergentes, desinfectantes, desinsectantes y otros productos para uso en la industria alimentaria	14	14	14	15
Materiales en contacto con los alimentos	24	25	26	25
Almacenistas, distribuidores, envasadores e importadores polivalentes	279	294	300	315
TOTAL	1940	1974	1960	2027

Durante el periodo 2007-2010, se han gestionado 2578 expedientes correspondientes a las tramitaciones que se detallan en la figura 2.2

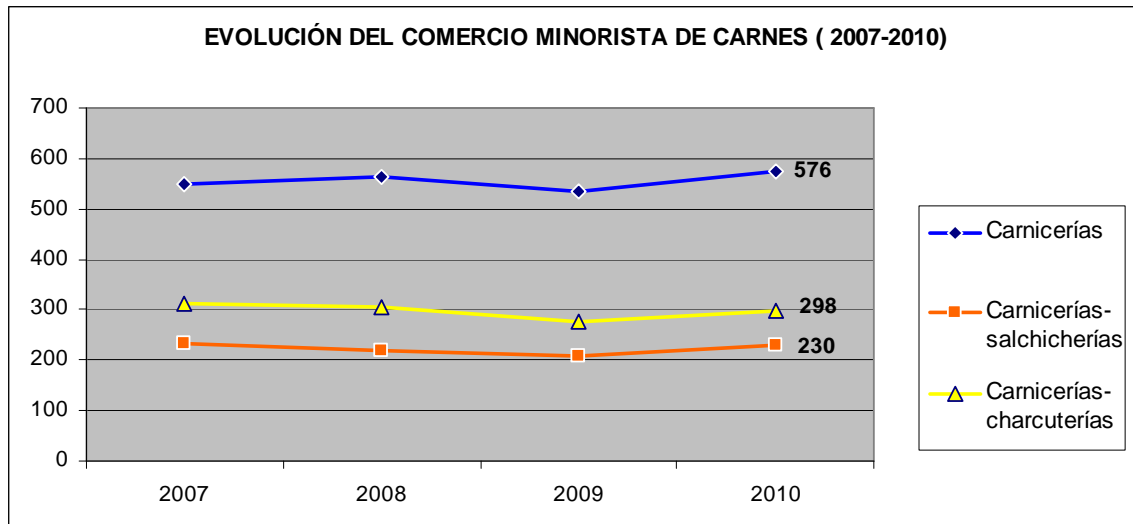
Figura 2.2



2.2- AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO

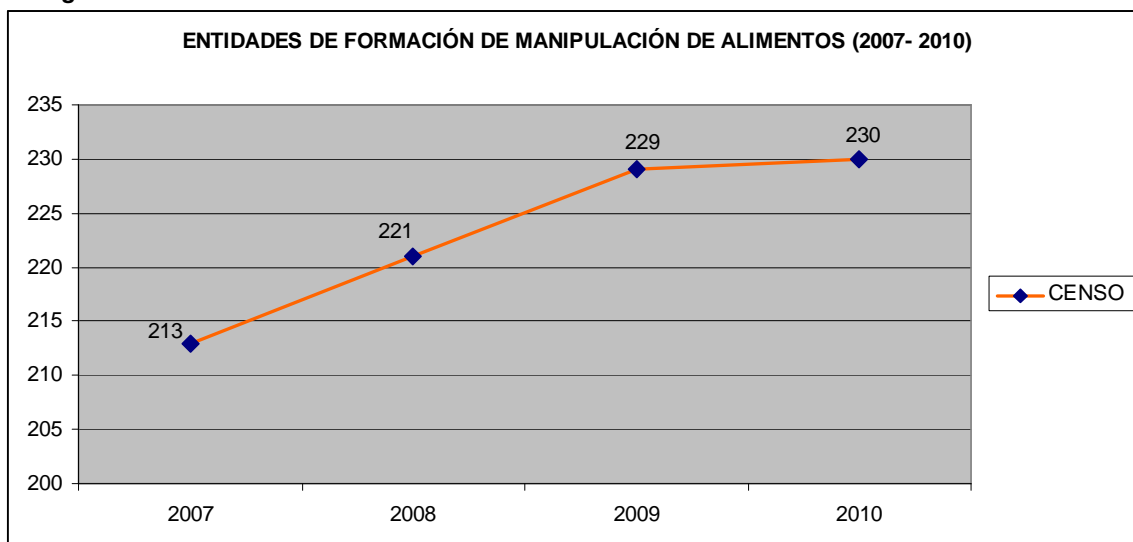
Durante el período 2007- 2010 el sector del comercio minorista de carnes, se ha mantenido prácticamente estable, siendo inicialmente 1092 y actualmente 1104 el número de establecimientos censados.

Figura 2.3



2.3- AUTORIZACIÓN DE EMPRESAS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Figura 2.4



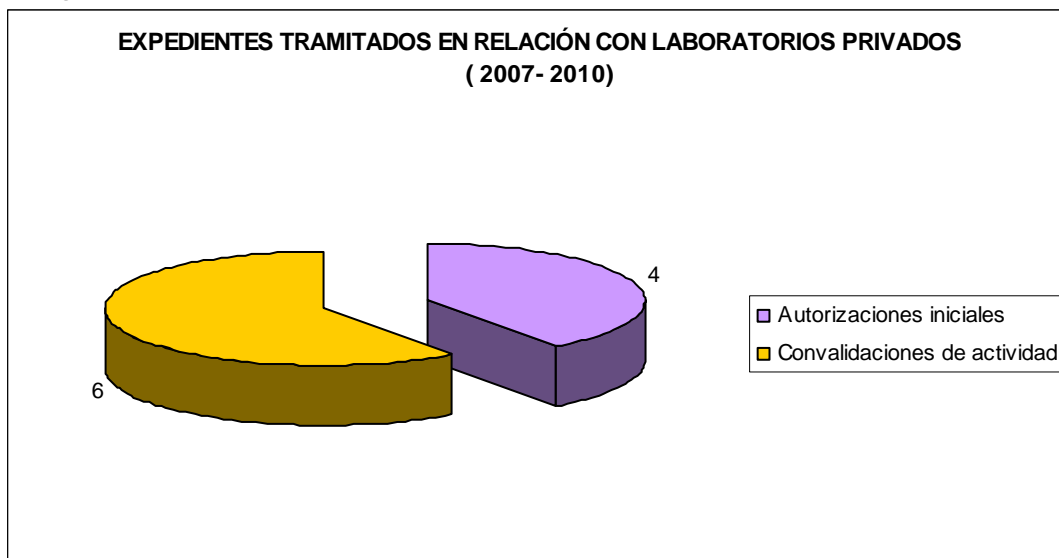
2.4- AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE LABORATORIOS PRIVADOS

Justificación y objetivos

Según la **Resolución de 12 de enero de 1995**, de ordenación y regulación de los laboratorios privados que realizan análisis y controles sanitarios de alimentos y aguas de bebida, el objetivo es garantizar que dichos centros de análisis estén capacitados para llevar a cabo los análisis de forma racional, organizada y fiable, asegurando de este modo una mejor protección sanitaria de los ciudadanos.

Actividades realizadas y resultado

Figura 2.5



3. PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Justificación y objetivos

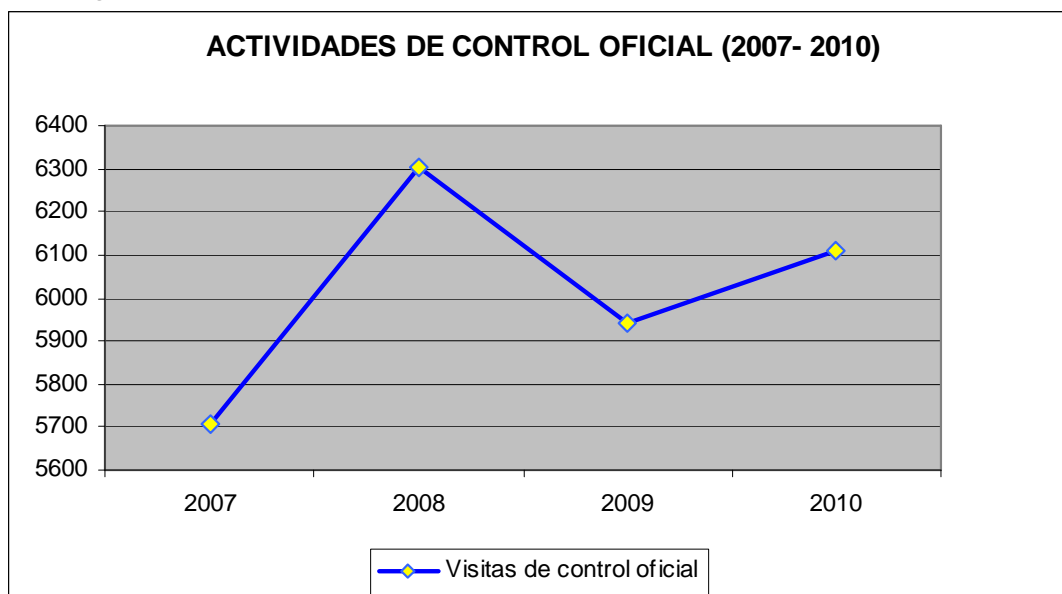
El sistema de Control Oficial de los Productos Alimenticios se establece, en sus principios generales, mediante el **REGLAMENTO (CE) 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios y el **REGLAMENTO (CE) 882/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, con el objetivo de prevenir los riesgos para la salud pública y proteger los intereses de los consumidores.

Para la realización de estos controles se han desarrollado procedimientos normalizados de trabajo específicos para cada sector, denominados “**programas de control oficial**” que establecen las pautas a seguir y a en cuanto a las frecuencias de los mismos, se sigue el “procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos” basado en la asignación de riesgo sanitario a cada establecimiento, además de tener en cuenta otros criterios relacionados con el tipo y volumen de actividad, calificación sanitaria e historial de la empresa .

Además, la Agencia ha colaborado con distintos sectores alimentarios en el desarrollo y elaboración de **Guías de Buenas Prácticas Higiénicas**, dirigidas a pequeñas empresas, para ayudar a la implantación de sistemas de autocontrol sencillos y eficaces.

Actividades realizadas y resultados

Figura 3.1



Cuadro 3.1

RESUMEN GENERAL DE ACTIVIDADES REALIZADAS (2007-2010)		
Año	Nº visitas control oficial	Nº muestras
2007	5705	165
2008	6304	346
2009	5943	391
2010	6108	430
TOTAL	24060	1332

Cuadro 3.2

RESUMEN DE ACTIVIDADES POR SECTORES (2007-2010)		
Sector	Nº de visitas	% visitas con no conformidades
Carnes y derivados aves y caza	5.590	0,63
Pescados y derivados mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados	3.056	1,11
Huevos y derivados	99	2,02
Leche y derivados	793	1,01
Grasas comestibles	11	0,00
Harinas y derivados	1.988	14,03
Vegetales y derivados	122	4,92
Edulcorantes naturales y derivados	70	0,00
Condimentos y especias	90	3,33
Alimentos estimulantes y derivados	31	0,00
Conservas animales y vegetales, platos preparados, productos dietéticos y de régimen	312	0,00
Aguas y hielo	53	1,89
Helados	59	1,69
Bebidas	398	1,26
Aditivos	18	0,00
Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos	49	0,00
Sector polivalente	2745	6,70
Prestación de servicios (bares, cafeterías, restaurantes, comedores sociales, etc.)	8.711	6,85
Aditivos aromas y coadyuvantes	6	0,00

Datos correspondientes al último año (situación actual)

Cuadro 3.3

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE CONTROL- 2010	
SECTORES ALIMENTARIOS	CENSO
Carnes y derivados	1.328
Aves y Caza	
Pescados y derivados	621
Moluscos bivalvos	2
Huevos y derivados	29
Leche y derivados	152
Harinas y derivados	556
Vegetales y derivados	138
Grasas vegetales comestibles	3
Comidas preparadas y cocinas centrales	4.259
Dietéticos y complementos alimenticios	7
Aguas de bebida envasadas	19
Bebidas	169
Condimentos, edulcorantes y estimulantes	26
Aditivos, aromas y coadyuvantes	15
Helados	18
Materiales en contacto con alimentos	25
Establecimientos polivalentes	3.058
Establecimientos que irradian	0

Figura 3.2

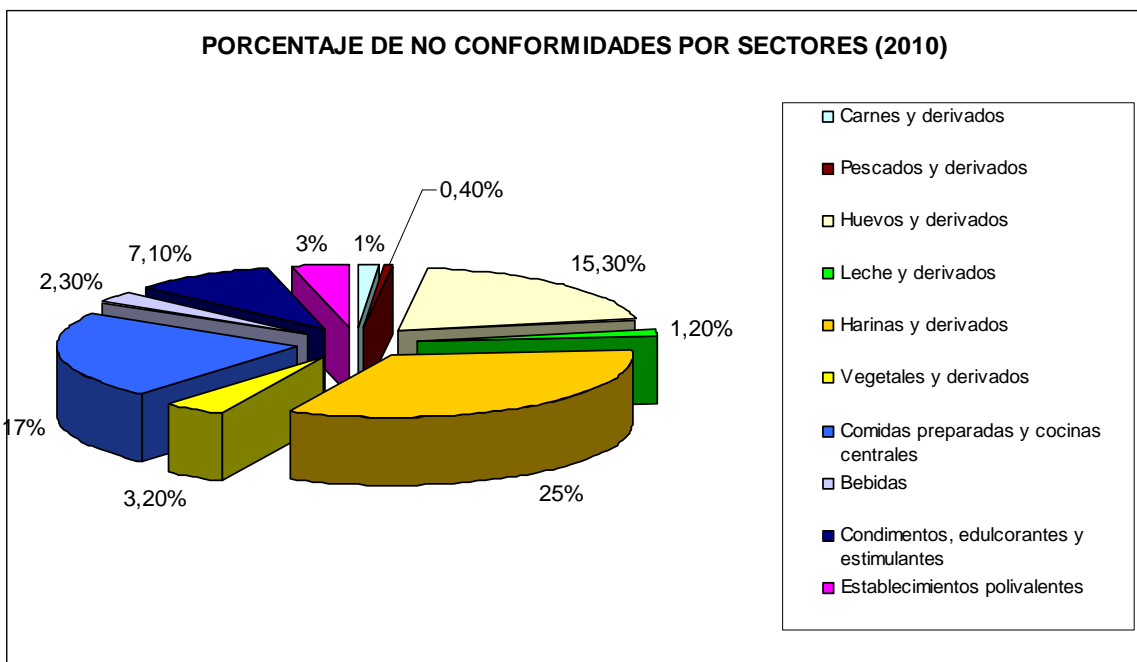
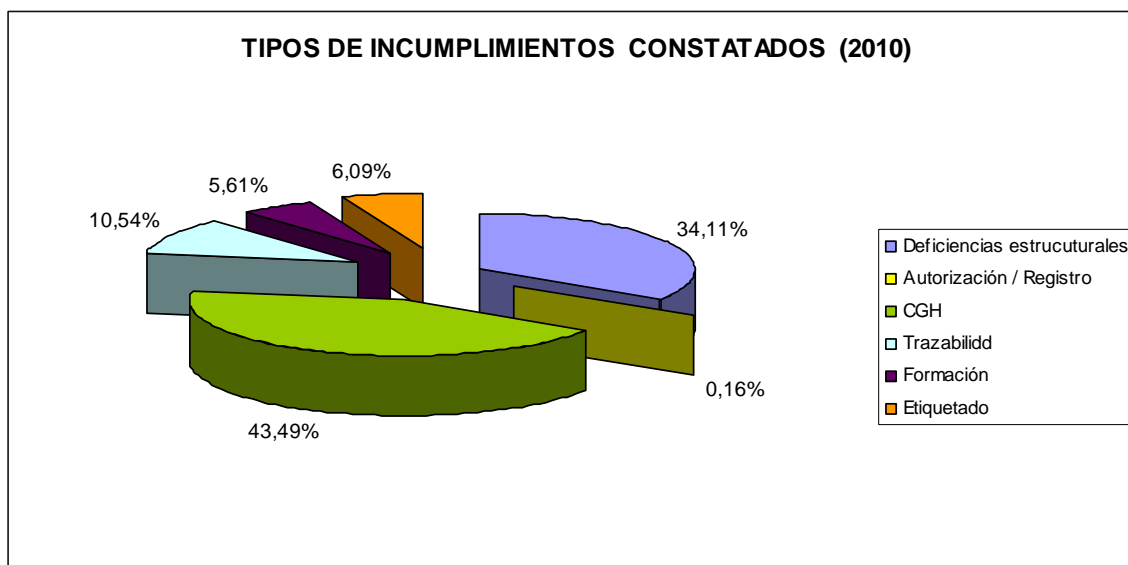


Figura 3.3



Guías de Buenas Prácticas

Durante el periodo 2007-2010 han sido desarrolladas y/o actualizadas las siguientes Guías:

Cuadro 3.4

GUÍAS DESARROLLADAS Y/O ACTUALIZADAS (2007-2010)		
Año	NOMBRE	SECTOR
2007	Guía de ayuda para el autocontrol en pequeñas industrias lácteas	LÁCTEO
2008	Guía de ayuda para el autocontrol en el comercio minorista de la carne	COMERCIO MINORISTA DE CARNES
2008	Guía de ayuda para el autocontrol en pequeñas industrias cárnicas	INDUSTRIAS CÁRNICAS
2009	Guía de ayuda para el autocontrol en panaderías y pastelerías artesanales	PANADERÍAS-PASTELERÍAS

4. GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS Y AMBIENTALES

Justificación y objetivos

El Sistema de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) nace en 1987 como una necesidad de las Administraciones (Europea, Central y Autonómica) para establecer un mecanismo de vigilancia y alerta que permitiese evitar y controlar, de manera rápida y eficaz, los problemas sanitarios asociados a los alimentos y así proteger la salud y seguridad de los consumidores.

4.1 - ALERTAS ALIMENTARIAS (SCIRI)

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 4.1

NOTIFICACIONES RECIBIDAS (2007- 2010)				
Año	Alertas	Informaciones	Rechazos	Explotaciones * positivas
2007	293	1.325	1.210	76
2008	209	1.346	1.353	63
2009	186	1.484	1.413	74
2010	201	1.477	1.477	43
TOTAL	889	5.632	5.453	256

* **Explotaciones positivas:** a través del SCIRI también se aporta información de interés a las autoridades competentes, que no se corresponde con expedientes de alertas, informaciones o rechazos, como es el caso de aquellas explotaciones ganaderas donde los controles oficiales han detectado alguna incidencia en la investigación de residuos en productos de origen animal, bien por el uso de sustancias prohibidas o por no respetar los límites máximos establecidos en productos permitidos.

Figura 4.1

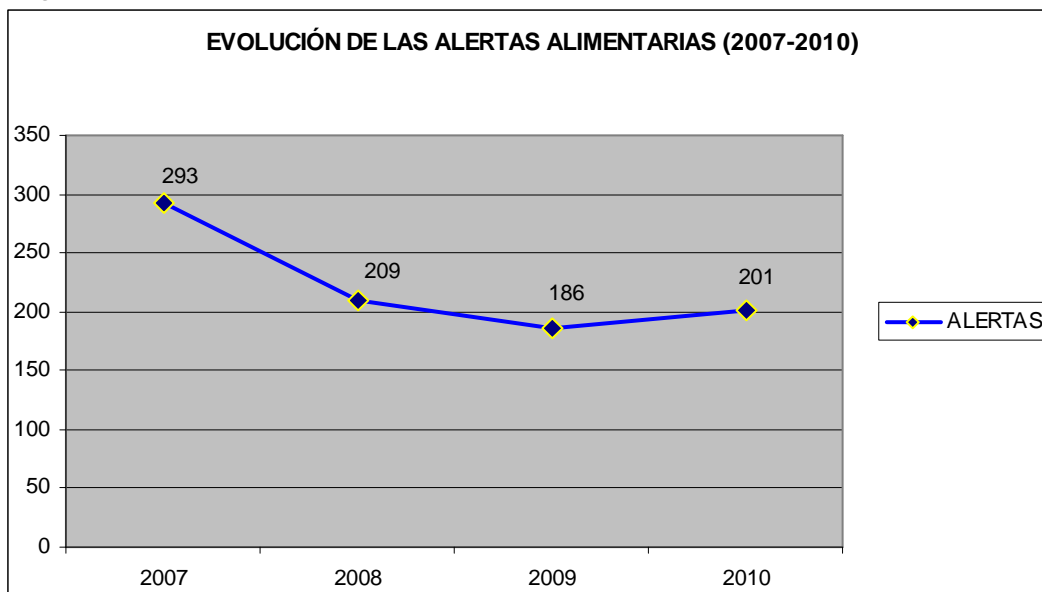


Figura 4.2

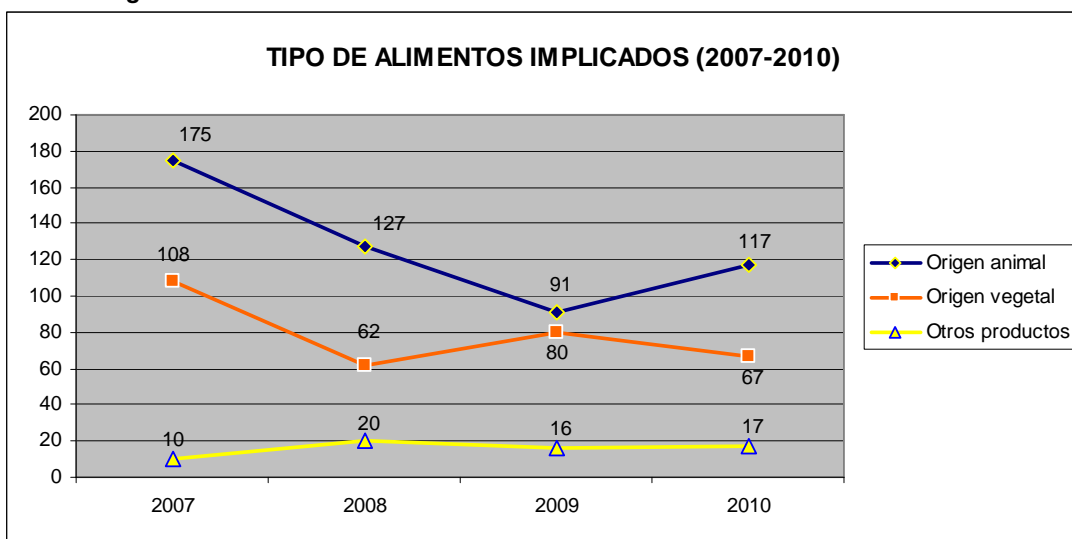
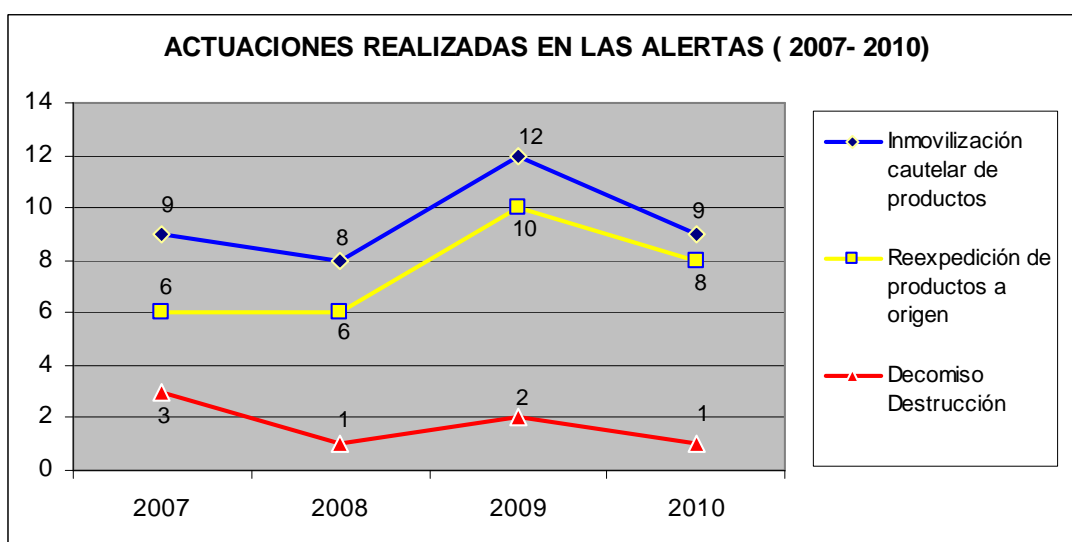


Figura 4.3



4.2- ALERTAS AMBIENTALES (SIRI-PQ)

Justificación y objetivos

El creciente desarrollo experimentado por la sociedad ha tenido como resultado directo la comercialización masiva de productos químicos y, como consecuencia, la exposición a elementos potencialmente tóxicos se ha visto agravada considerablemente.

El objetivo de estas alertas es prevenir los riesgos, a corto y a largo plazo, para la salud y el medio ambiente derivados de la exposición a los productos químicos en cualquier fase de su ciclo vital.

Estas alertas son comunicadas a las Comunidades Autónomas a través del Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre productos químicos de la Red

Nacional de Vigilancia, Inspección y Control de Productos Químicos, que depende del Ministerio de Sanidad y Política Social.

Pueden existir otras fuentes de información, como son las Administraciones Locales, otros departamentos ministeriales y los consumidores o usuarios.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 4.2

ACTUACIONES REALIZADAS EN RELACIÓN CON EL SIRI-PQ (2007- 2010)				
Año	Alertas atendidas	Visitas de Inspección	Inmovilización cautelar de productos	Reexpedición de productos a origen
2007	5	4	1	-
2008	-	-	-	-
2009	-	-	-	-
2010	-	-	-	-
TOTAL	5	4	1	-

4.3- SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA (SIVE)

Justificación y objetivos

En 1997 se pone en funcionamiento el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del Principado de Asturias (SIVE) tomando como referencia el Real Decreto 2210/1995, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica.

La gestión de este Sistema es competencia de la Dirección General de Salud Pública, siendo función de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo (ASAC) prestar apoyo técnico, en el ámbito del control alimentario y la salud ambiental, a la investigación de brotes epidémicos y otras alertas en salud pública, además de notificar al SIVE aquellas situaciones que pueden constituir un riesgo para la salud humana, relacionadas con los alimentos o con el medio ambiente.

Dentro de las alertas SIVE se incluye los brotes de enfermedades transmitidas por vía alimentaria y los riesgos por alimentos.

Se entiende por *brote alimentario* la aparición de dos o mas casos de una misma enfermedad, en la que se observa una relación con la ingesta de un alimento o bebida común y también se incluye en esta definición la aparición de un solo caso de botulismo, triquinosis, enfermedad paralítica por moluscos u otra enfermedad rara claramente asociada al consumo de un alimento.

Se habla de *riesgo por alimento* cuando ante dos o más casos no se puede establecer una relación única entre ellos. En el transcurso de una alerta un riesgo puede finalmente transformarse en brote.

Actividades realizadas y resultados

Figura 4.4

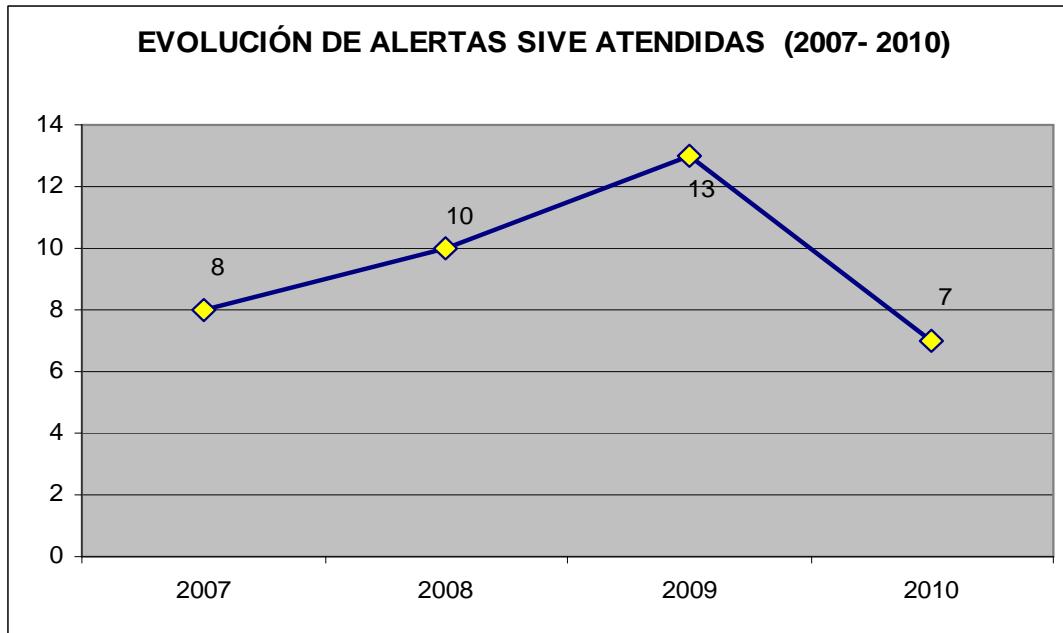


Figura 4.5

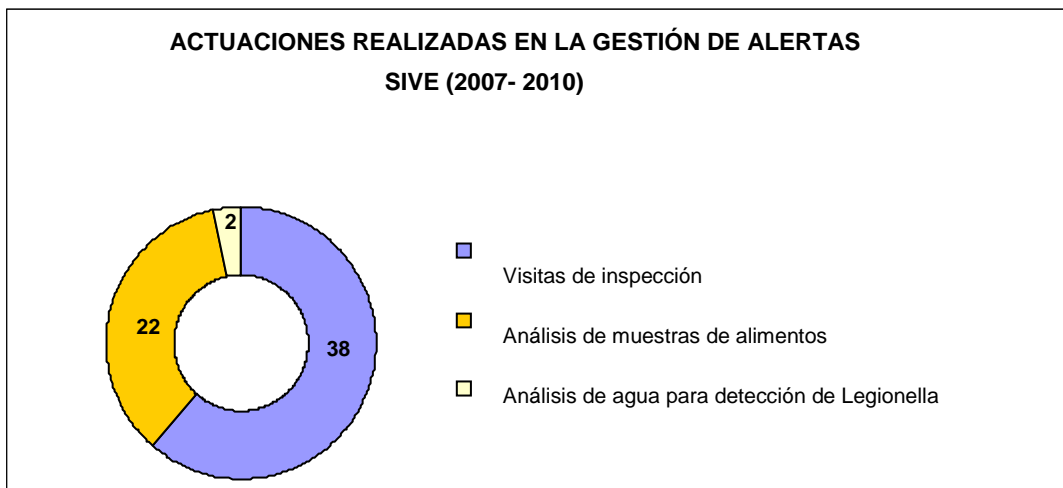


Figura 4.6

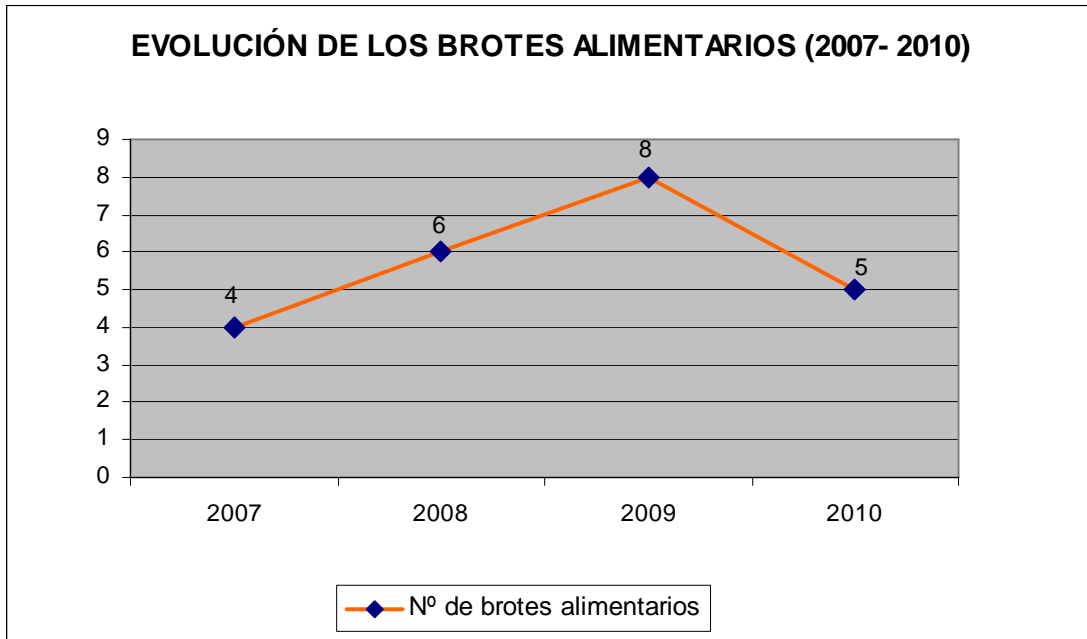
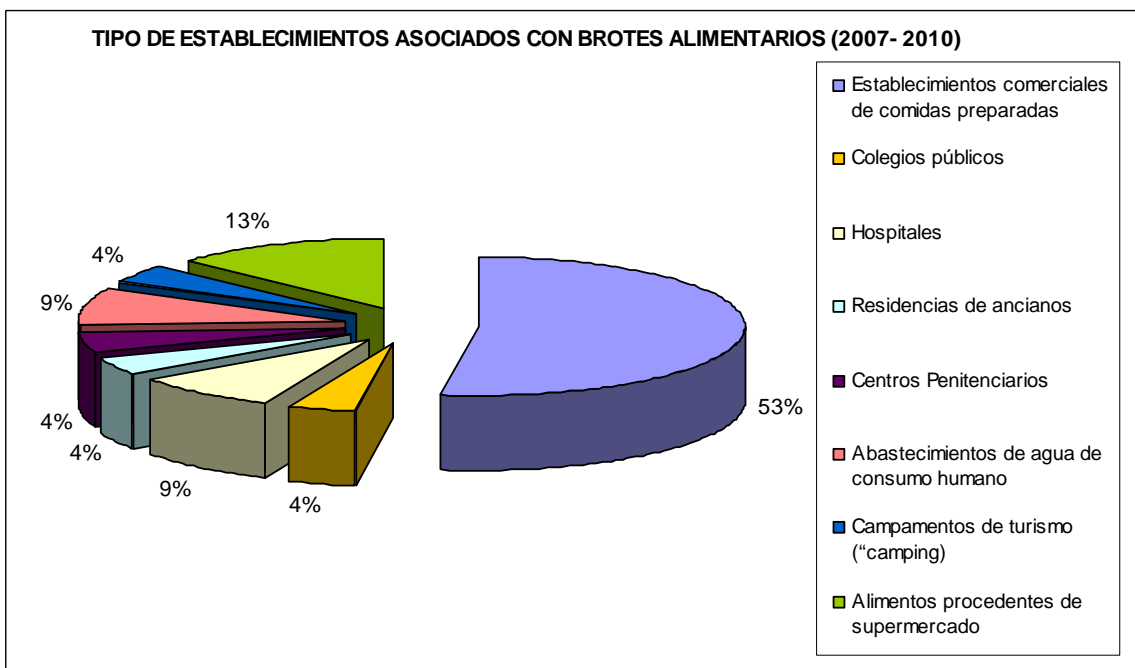


Figura 4.7



Cuadro 4.3

OTRAS ACTUACIONES (RED SIVE)		2007	2008	2009	2010	TOTAL
INVESTIGACIÓN DE RIESGOS POR ALIMENTOS	Alimentos procedentes de supermercado	-	0	0	1	1
	Alimentos consumidos en restaurantes	-	1	0	1	2
INVESTIGACIÓN AMBIENTAL EN CASOS DE LEGIONELOSIS		2	3	5	2	12
TOTAL		2	4	5	4	15

Cuadro 4.4

TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS EN LA INVESTIGACIÓN DE ALERTAS SIVE		
Año	Nº de muestras	Nº muestras positivas
2007	0	0
2008	7	5 (71,43%)
2009	7	4 (57,14%)
2010	10	1 (10%)
TOTAL	24	10 (41,67%)

5. INSPECCIÓN DE CARNES

Justificación y objetivos

Es necesario garantizar al consumidor la aptitud para el consumo de las carnes obtenidas en este tipo de establecimientos, así como evitar la difusión de enfermedades transmisibles al hombre y/o animales, que tengan su origen en los propios animales objeto de sacrificio.

En los mataderos del Principado de Asturias se realiza una inspección sanitaria permanente, durante el horario de funcionamiento de las instalaciones de sacrificio.

En el año 2010, existen operativos 14 mataderos para el sacrificio de animales de abasto de las especies bovina, ovina, caprina y equina.

5.1- ACTUACIONES DE CONTROL OFICIAL EN MATADEROS

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 5.1

VOLUMEN DE SACRIFICIOS EN LOS MATADEROS (2007- 2010)					
ESPECIE	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Bovino	76565	92580	94013	87398	350556
Ovino y caprino	39332	35508	19896	14447	109183
Porcino	288828	289246	280364	254269	1112707
Equino	4749	4373	5060	4177	18359
Conejos	303103	21389	0	0	324492
Aves	753	5 (*)	0	0	758
Otros	3 ❶	1 ❶	6 ❶	3 ❶	13

(*) Solamente actividad durante 2 meses. Cierre de matadero en marzo de 2008.

❶ Avestruces

Figura 5.1

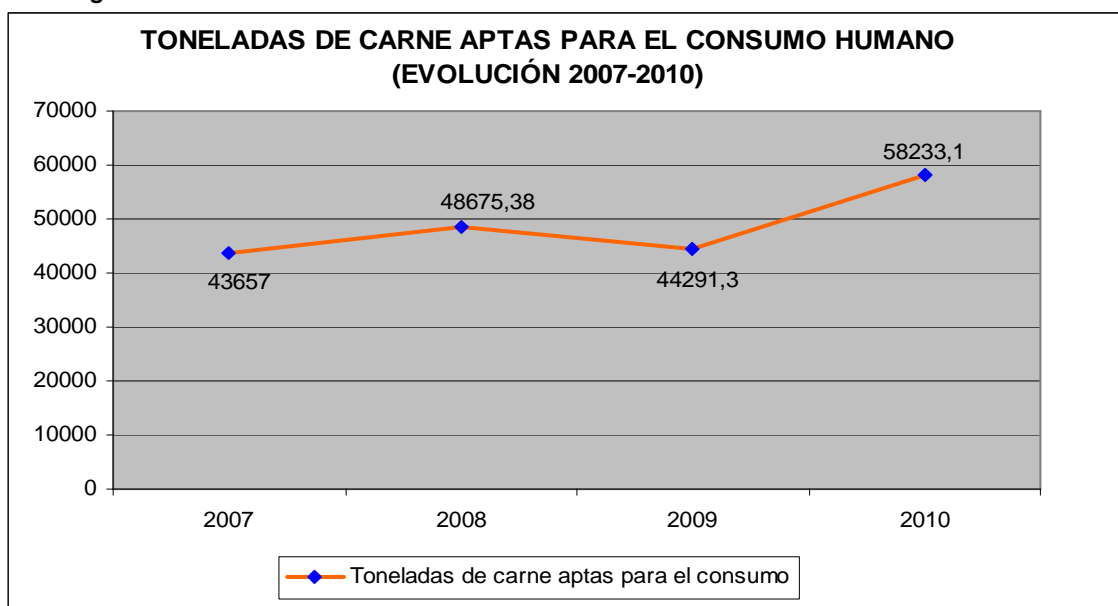


Figura 5.2

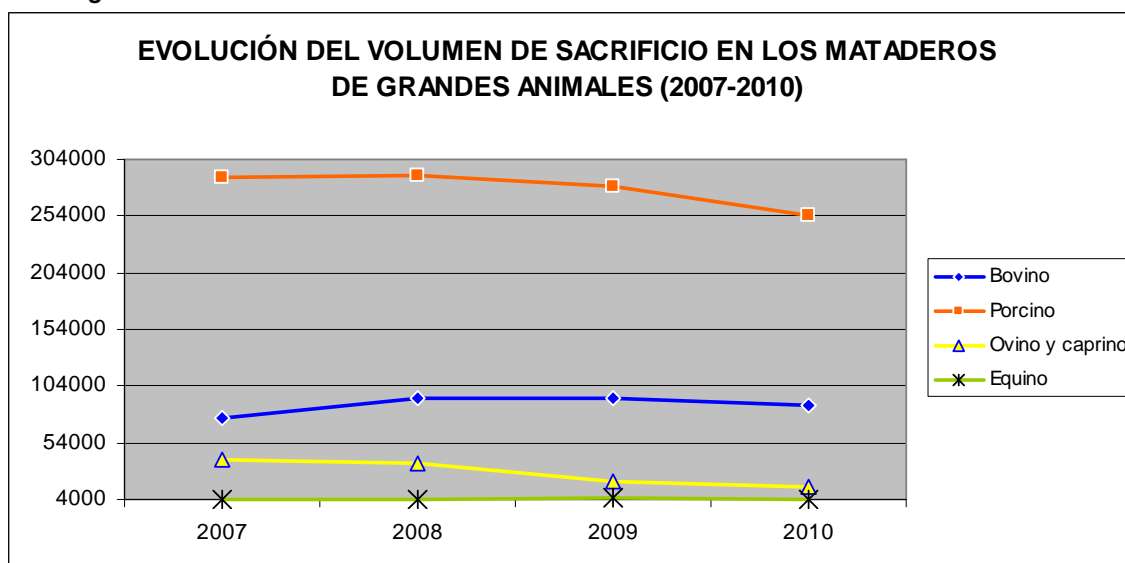


Figura 5.3

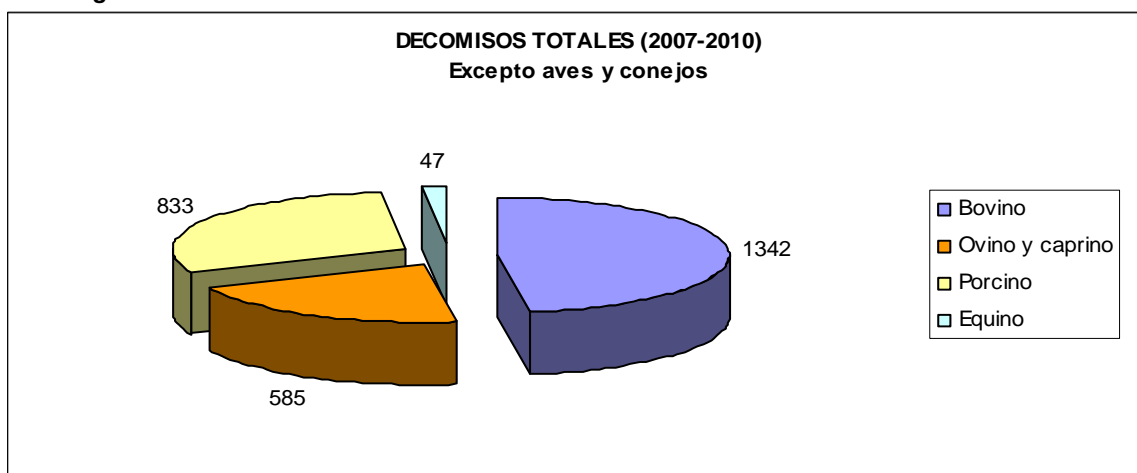
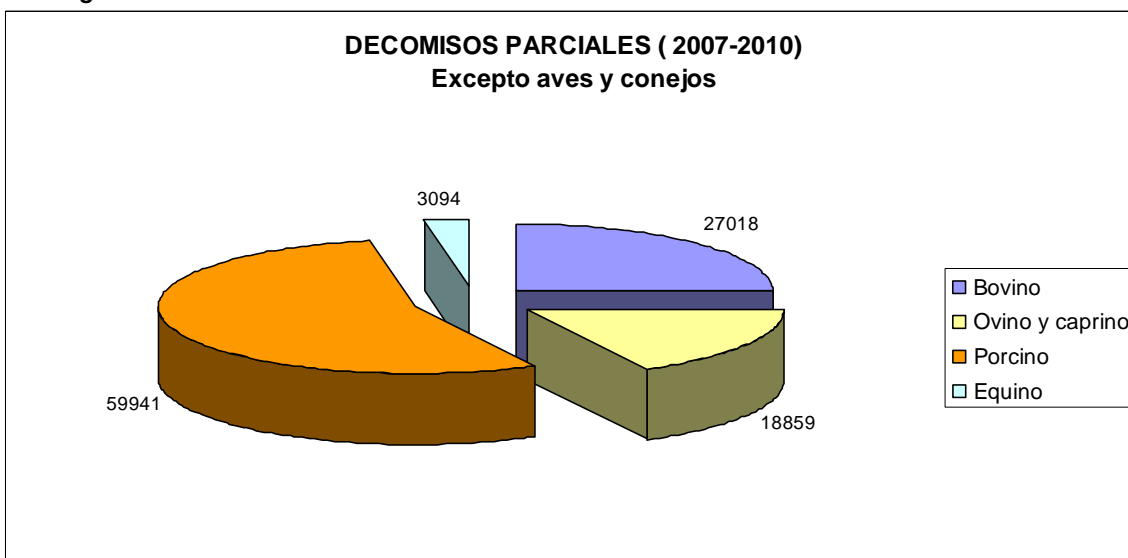


Figura 5.4



Cuadro 5.2

DECOMISOS DE AVES Y CONEJOS (Nº DE ANIMALES)					
TIPO	2007	2008	2009	2010	TOTAL
D. Totales	3175	517	*	*	3692
D. Parciales	2277	76	*	*	2353
* Sin mataderos en funcionamiento desde el 2009					

5.2- CONTROL DE ZONOSIS EN MATADEROS

Justificación y objetivos

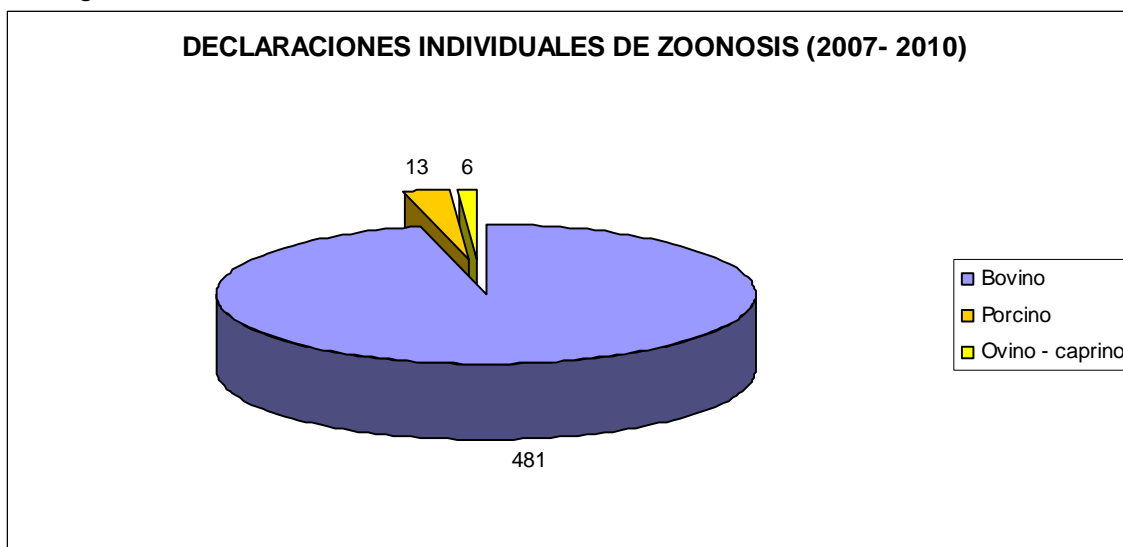
Es un Programa iniciado en 1996 y basado en la colaboración con la Consejería de Medio Rural y Pesca con la finalidad de establecer un sistema de intercambio de información.

El objetivo fundamental consiste en disminuir los riesgos de zoonosis mediante actuaciones sanitarias en las explotaciones ganaderas en las que se hayan detectado casos de enfermedad animal de posible transmisión al hombre.

Actividades realizadas y resultados

Los servicios de inspección han efectuado en estos cuatro últimos años un total de 500 declaraciones correspondientes a las zoonosis detectadas, que se detallan en las figuras siguientes.

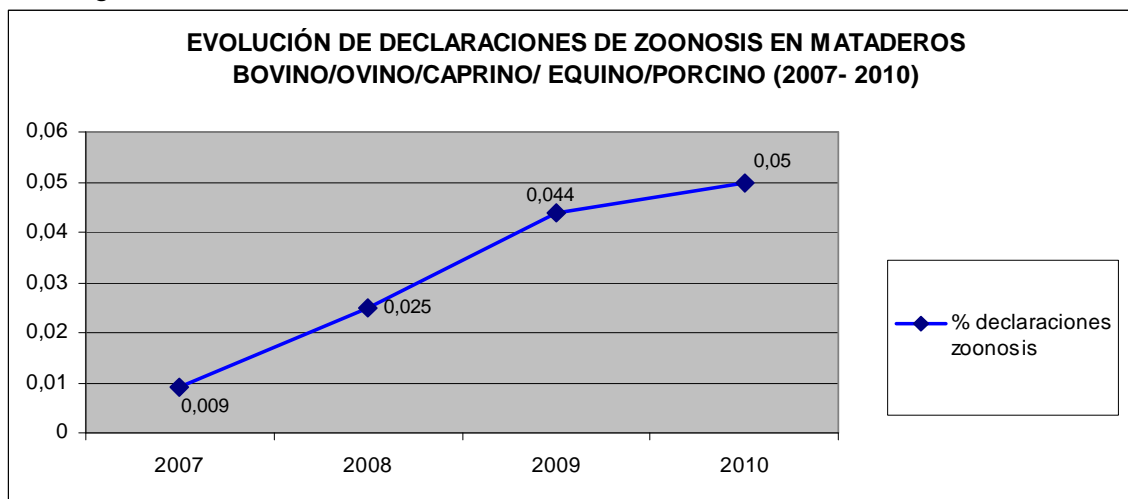
Figura 5.5



Cuadro 5.3

EVOLUCIÓN DE DECLARACIONES DE ZONOSIS EN MATADEROS (BOVINO, PORCINO, EQUINO Y OVINO-CAPRINO)					
	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Nº animales sacrificados	409.474	421.707	399.333	360.291	1.590.805
Nº declaraciones zoonosis	36	105	177	182	500
% declaraciones zoonosis	0,009	0,025	0,044	0,05	0,31

Figura 5.6



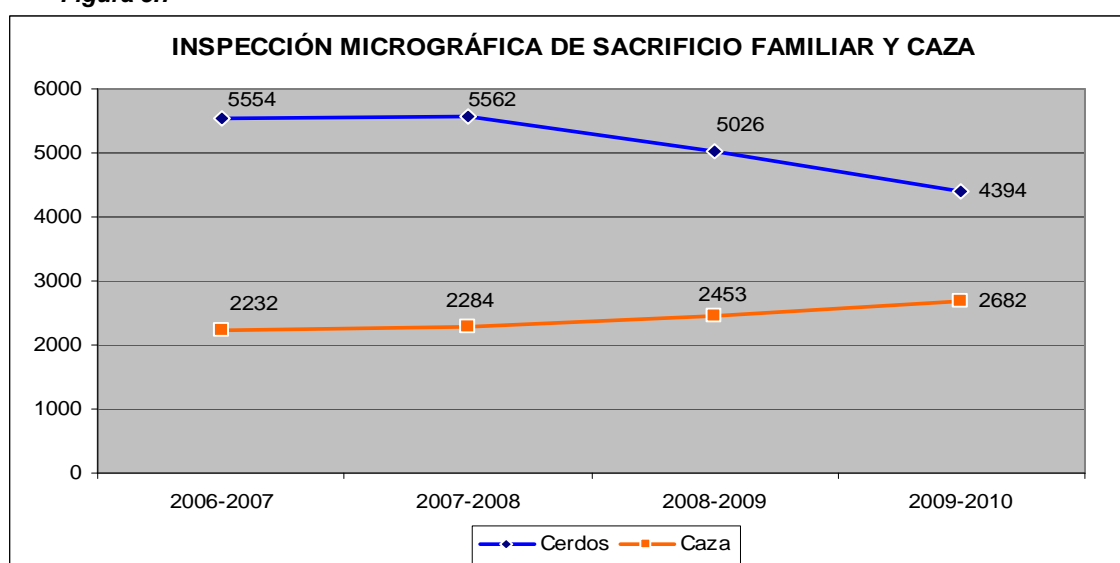
5.3- CONTROL DE LA TRIQUINELOSIS

Justificación y objetivos

Dado que el sacrificio de cerdos en domicilios particulares es una tradición arraigada en nuestra Comunidad Autónoma y que existe un riesgo sanitario derivado del consumo de carne de animales procedentes de la actividad cinegética, la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios regula su consumo domiciliario mediante resoluciones anuales, que además de prohibir su comercialización, tienen como objetivo principal minimizar los riesgos de transmisión de la triquinosis al hombre por el consumo de carne de caza y carne procedente de sacrificios domiciliarios de ganado porcino.

Actividades realizadas y resultados

Figura 5.7



No se ha decomisado ninguna canal por presencia de *Trichinella spiralis* durante este periodo.

6. MUESTREOS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

6.1- PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (PNIR)

Justificación y objetivos

Uno de los aspectos prioritarios de la armonización comunitaria en materia de alimentos es garantizar, por parte de los Estados miembros, el control de residuos en los animales vivos y los productos de origen animal.

En un principio, desde el año 1989, el control se realizaba sobre animales vivos y sus carnes frescas, pero a partir de 1996 la Unión Europea lo hace extensivo a otros productos de origen animal, tal es el caso de la leche, huevos, miel y productos de la pesca y la acuicultura.

Por tanto, los objetivos de este programa son los siguientes:

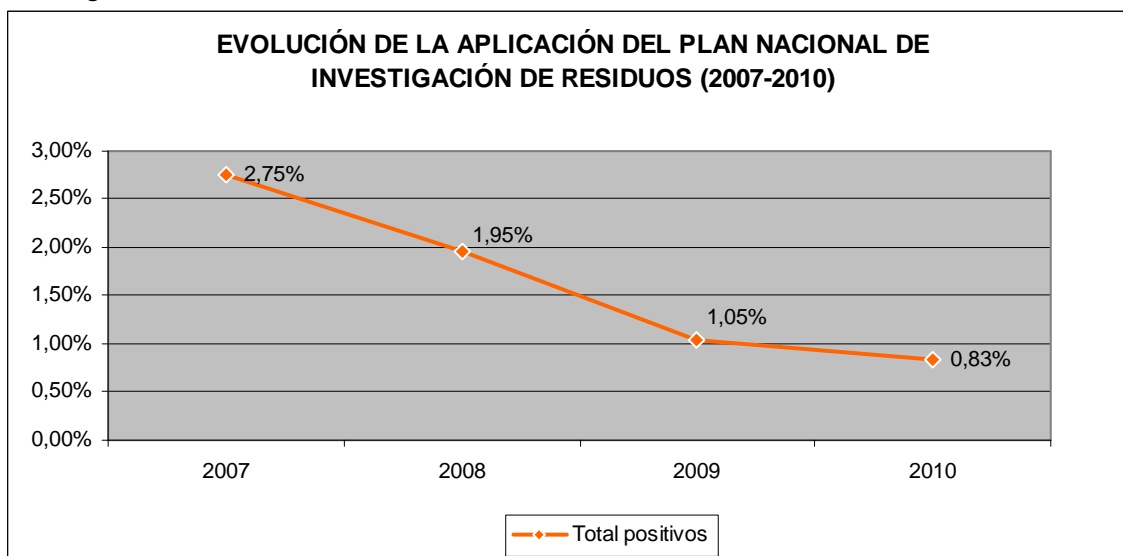
- Comprobar si los productos de origen animal están exentos de residuos de sustancias prohibidas o bien dentro de los límites máximos autorizados en el caso de sustancias permitidas, tal y como contempla el **Reglamento (CEE) Nº 2377/1990**, de acuerdo las normas comunitarias expresadas en las **Directivas 89/469/CEE y 96/23/CE**.
- Aportar apoyo de dictamen en aquellos animales presentados al sacrificio y en los que se sospeche la posibilidad de presentar residuos de sustancias farmacológicas en sus carnes.
- Reducir en lo posible los riesgos para la salud derivados del uso indiscriminado de sustancias empleadas en el campo de la medicina veterinaria y zootecnia.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.1

EVOLUCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (2007-2010)					
	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Muestras analizadas	508	512	473	481	1974
Positivos	14	10	5	4	34
%Total positivos	(2,75 %)	(1,95 %)	(1,05 %)	(0,83 %)	(1,72%)

Figura 6.1



6.2- PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS (PSQA)

Justificación y objetivos

En el Principado de Asturias se han venido desarrollando investigaciones relacionadas con residuos y contaminantes químicos, así como con la composición de los alimentos, desde hace años. En el año 2009 se implantó un nuevo **“Programa de Seguridad Química de Alimentos”** que comprende un análisis sistemático y continuado de productos alimenticios, al objeto de llevar a cabo un mayor control sobre los riesgos químicos y de composición de los alimentos a lo largo de toda la cadena de comercialización y alcanzar un mayor grado de protección de la salud y de los intereses de los consumidores.

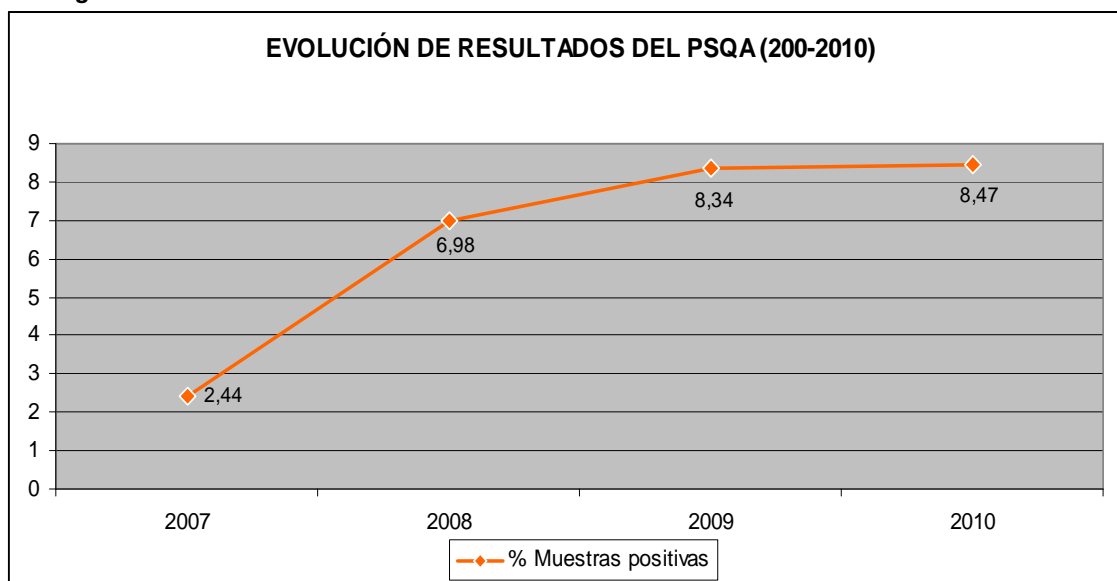
Es conveniente precisar que, por norma general, los peligros químicos a los que se refiere el presente programa de control no suelen ocasionar problemas de toxicidad aguda, siendo por el contrario, el factor acumulativo y a medio o largo plazo, el determinante de los trastornos asociados, lo cuál complica la investigación de brotes, la evaluación del riesgo y en ocasiones las medidas de control.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.2

ACTUACIONES PLAN SEGURIDAD QUÍMICA (2007- 2010)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2007	41	1	2,44
2008	86	6	6,98
2009	96	8	8,34
2010	118	10	8,47
TOTAL	341	25	7,33

Figura 6.2



6.3- PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS (PSMA)

Justificación y objetivos

Con este Programa se pretende promover un alto nivel de protección de la salud del consumidor y recoger información sobre la presencia tanto de microorganismos patógenos como de posibles indicadores y testigos de falta de higiene en los productos alimenticios.

Por tanto, los objetivos del mismo son:

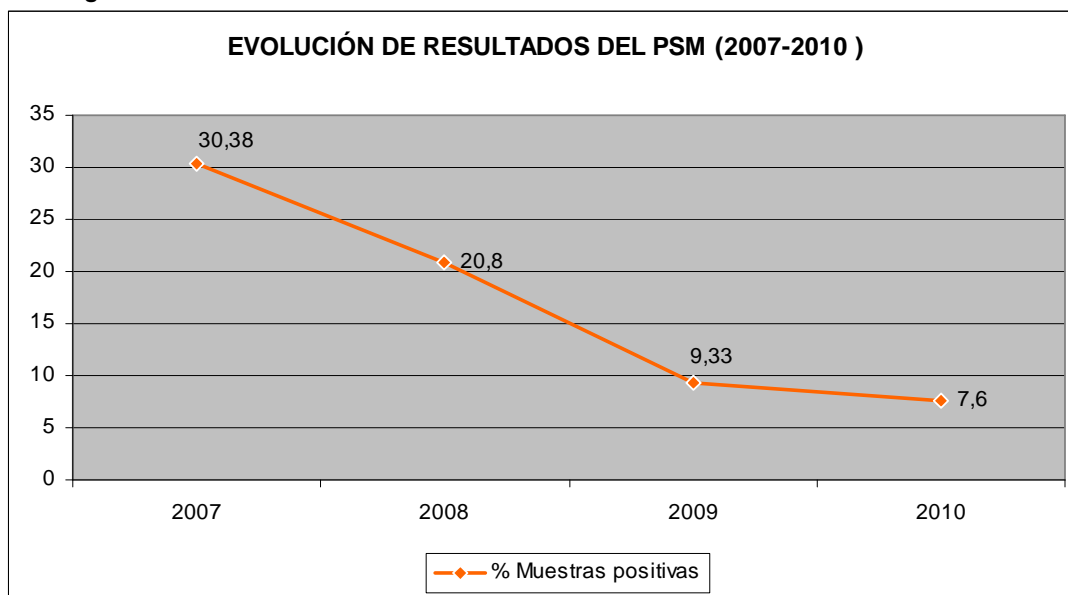
- Responsabilizar a los operadores económicos en la implantación de medidas correctoras ante posibles incumplimientos.
- Vigilar la calidad microbiológica de los alimentos afectados.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.3

ACTUACIONES PLAN SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA (2007- 2010)			
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas	% Muestras positivas
2007	79	24	30,38
2008	125	26	20,80
2009	150	14	9,33
2010	171	13	7,60
TOTAL	525	77	14,67

Figura 6.3



6.4- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA

Justificación y objetivos

En cumplimiento del **Real Decreto 1074/2002**, de 18 de octubre, por el que se regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas, se ha establecido un Programa de control sobre las empresas envasadoras de agua del Principado de Asturias, con los siguientes objetivos:

- Garantizar que el proceso de captación, tratamiento y envasado de aguas se realice en condiciones higiénicas.
- Conocer la salubridad del producto final mediante la toma de muestras y la realización de determinaciones microbiológicas y físico-químicas.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 6.4

PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS (2007- 2010)		
Año	Muestras analizadas	Muestras positivas
2007	6	0
2008	6	0
2009	6	0
2010	6	0
TOTAL	24	0

B-ACTIVIDADES DE SANIDAD AMBIENTAL

7. CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE CONSUMO HUMANO

Justificación

El control sanitario del agua de consumo humano va encaminado a la protección de la salud de la población. Por tanto, el conocimiento de la calidad del agua que se suministra, y de las características de los sistemas de abastecimiento, son elementos básicos para detectar los problemas, informar a los usuarios y adoptar las medidas de prevención adecuadas en el caso de que exista riesgo para la salud.

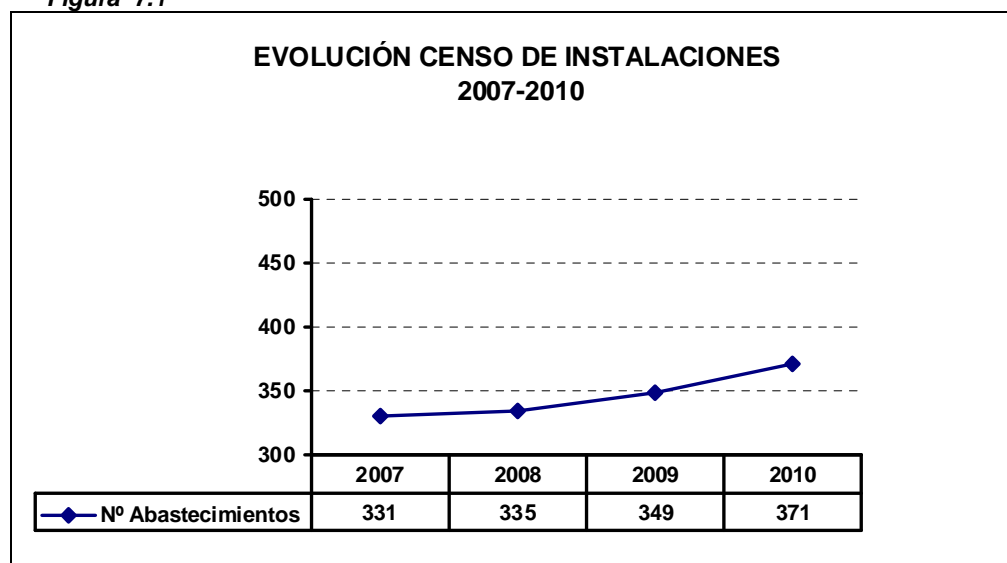
La vigilancia sanitaria de los sistemas de abastecimiento, requiere un programa sistemático que combina los análisis físico-químicos y microbiológicos del agua de consumo, con la inspección sanitaria al conjunto de instalaciones de las zonas de abastecimiento de agua.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.1

CENSO DE INSTALACIONES (2010)			
Nº Abastecimientos	Nº Captaciones	Nº Depósitos	Nº ETAP
371	949	1.217	58

Figura 7.1



Actividades realizadas y resultados

Cuadro 7.2

ACTUACIONES REALIZADAS DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (2007-2010)				
Año	Nº Abastecimientos inspeccionados	Nº Inspecciones realizadas	Nº Muestras analizadas	Nº resultados no aptos
2007	156	285	1656	71
2008	111	232	1785	76
2009	126	212	1771	49
2010	211	211	1462	32
TOTAL	604	940	6674	228

8. CONTROL SANITARIO DE AGUAS DE ZONAS DE BAÑO

Justificación y objetivos

Este programa se establece para dar cumplimiento a lo dispuesto en el **Real Decreto 1341/2007**, de 11 de octubre, sobre la garantía de la calidad de las aguas de baño, con el objeto de establecer criterios de calidad mínima exigible a las aguas de baño, en orden a la protección de la salud pública, así como la configuración de un sistema de información adecuado.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 8.1

ZONAS DE CONTROL Y ANÁLISIS REALIZADOS (2007-2010)				
Año	Zonas de baño	Puntos de muestreo	Municipios	Nº muestras analizadas
2007	62	77	19	619
2008	62	77	19	603
2009	62	77	19	613
2010	62	77	19	606
TOTAL				2441

Cuadro 8.2

DETERMINACIONES ANALÍTICAS (2007-2010)									
Calificación global puntos de muestreo									
	2007		2008		2009		2010		
Calificación sanitaria	Nº P.M.	%	Nº P.M.	%	Nº P.M.	%	Nº P.M.	%	
Muy buena	41	52,25	59	76,62	60	77,92	70	90,90	
Buena	36	46,75	18	23,38	17	22,08	7	9,10	
No recomendable	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL	77	100	77	100	77	100	77	100	

Nº P.M. : Número de Puntos de Muestreo

9. CONTROL SANITARIO DE PISCINAS DE USO COLECTIVO

Justificación y objetivos

El programa de control sanitario de piscinas de uso colectivo va encaminado a la protección de la salud de los usuarios de estas instalaciones al objeto de evitar los riesgos sanitarios asociados a las mismas.

Destacar el riesgo de proliferación y dispersión de *Legionella* en las piscinas de hidromasaje asociado a la aerosolización que se produce en ellas.

Censo de instalaciones

Cuadro 9.1

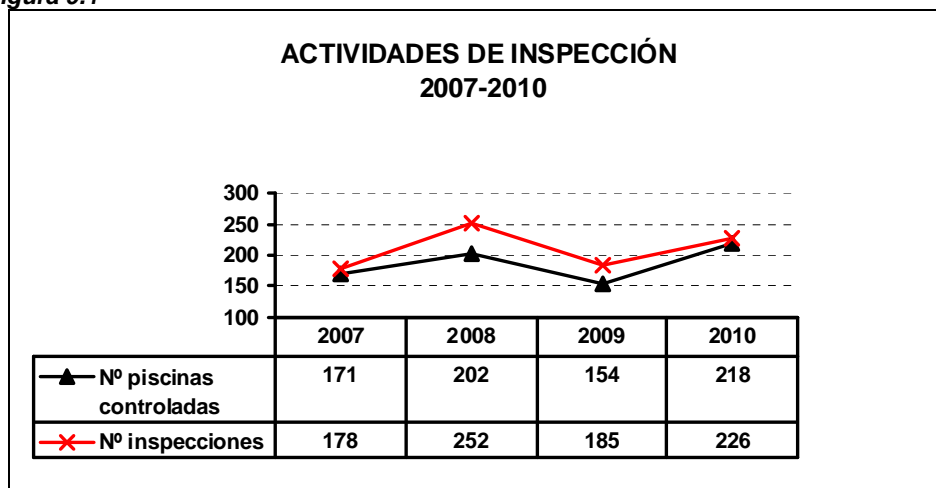
EVOLUCIÓN DEL CENSO DE PISCINAS (2007-2010)					
Año	Total	Temporada	Climatizada	Hidromasaje	Hidroterapia
2007	190	129	42	19	-
2008	224	145	46	33	-
2009	273	181	48	44	-
2010	278	178	50	39	11

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 9.2

ACTIVIDADES DE CONTROL SANITARIO DE PISCINAS (2007-2010)			
Año	Nº Piscinas controladas	Nº Inspecciones	Nº de muestras analizadas
2007	171	178	374
2008	202	252	320
2009	154	185	287
2010	218	226	252
	TOTAL	841	1.233

Figura 9.1



10. CONTROL SANITARIO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA

Justificación y objetivos

Este programa se establece para dar cumplimiento a lo dispuesto en el **Real Decreto 865/2003**, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, con el objetivo de proteger la salud mediante la prevención y el control de la proliferación y dispersión de *Legionella* en instalaciones que utilicen agua en su funcionamiento, produzcan aerosoles y se encuentren ubicadas en el interior o exterior de edificios de uso colectivo o instalaciones industriales, susceptibles de convertirse en foco de contaminación para la propagación de la enfermedad, ubicadas en el Principado de Asturias.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 10.1

EVOLUCIÓN DEL CENSO DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA (2007-2010)					
Año	TR	CE	SAS	PH	OTROS
2007	430	46	336	18	16
2008	431	46	282	28	15
2009	434	49	372	40	27
2010	443	46	424	46	15

TR: torre de refrigeración CE: condensador evaporativo SAS: agua caliente sanitaria PH: piscina de hidromasaje

Figura 10.1

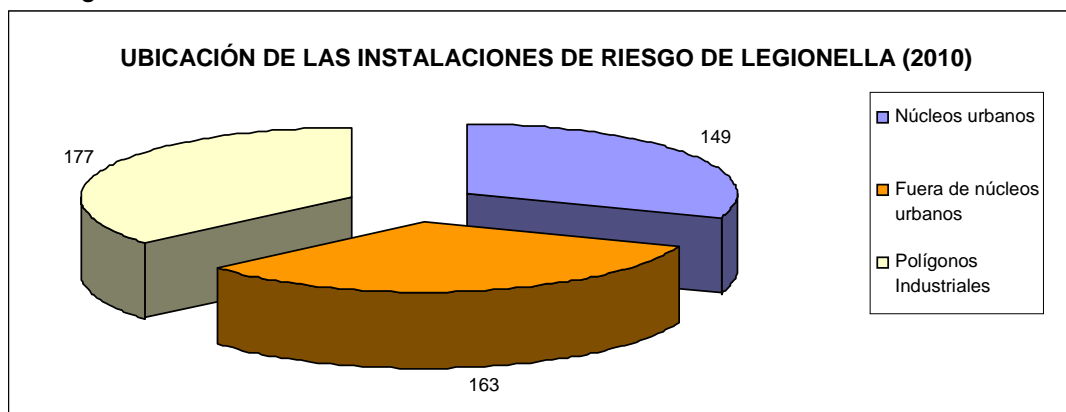


Figura 10.2

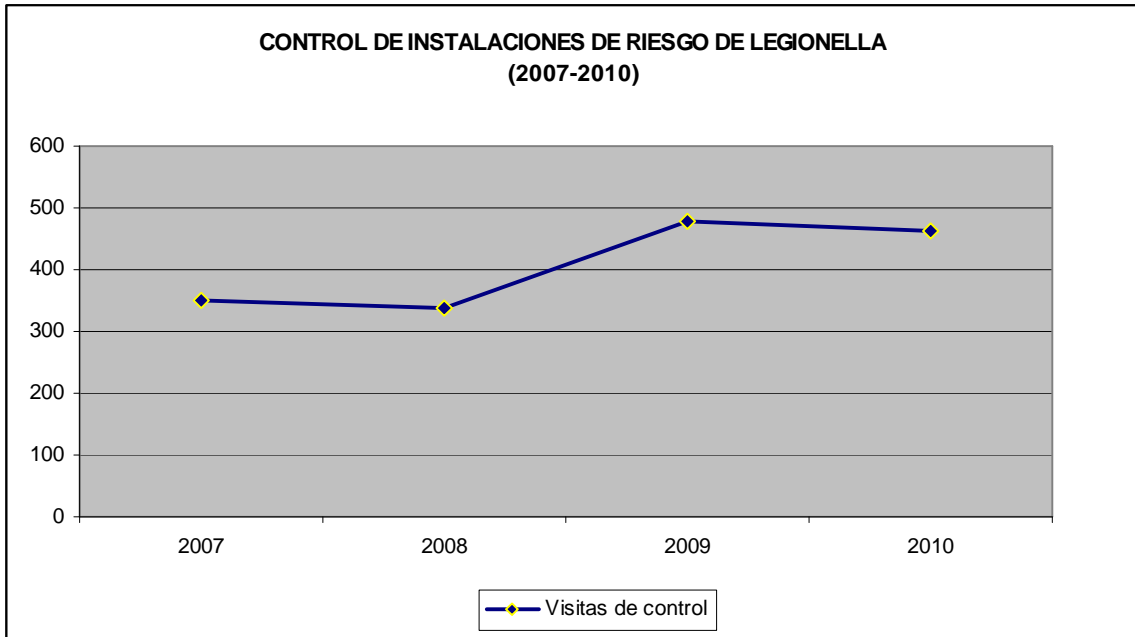
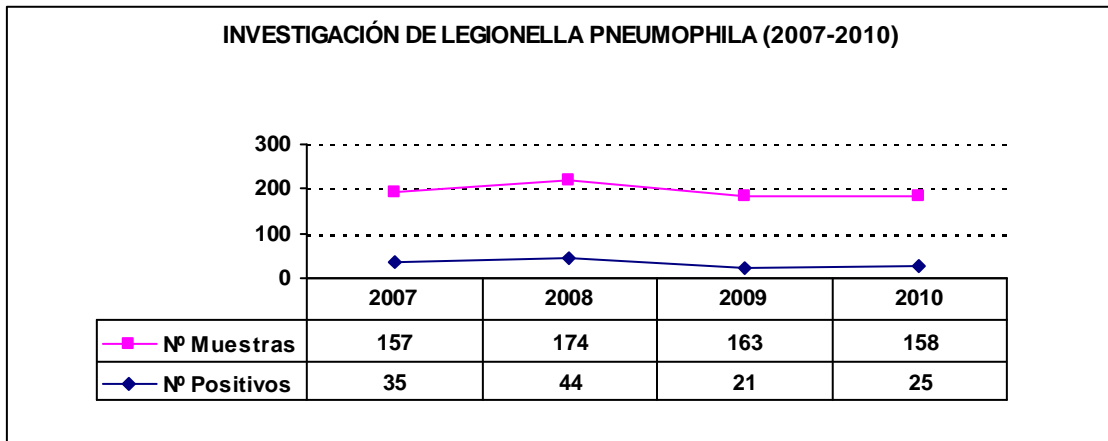


Figura 10.3



11. CURSOS DE CAPACITACIÓN PARA APLICACIÓN DE BIOCIDAS

Justificación y objetivos

El objetivo de la homologación de estos cursos es establecer criterios que permitan garantizar la exigencia de unos niveles mínimos de capacitación para las personas que desarrollan actividades relacionadas con la utilización de biocidas y en el caso de los tratamientos frente a la *Legionella*, asegurar la inclusión de contenidos sobre su biología y ecología y los mecanismos de prevención y control.

Actividades realizadas y resultados

En la actualidad, existen 2 centros docentes homologados para impartir cursos de capacitación para aplicación de tratamientos biocidas de en el Principado de Asturias y 5 centros para impartir cursos de aplicación de tratamientos frente a *Legionella* en instalaciones de riesgo.

Cuadro 11.2

CURSOS DE CAPACITACIÓN IMPARTIDOS PARA APLICACIÓN DE BIOCIDAS (2007-2010)				
	2007	2008	2009	2010
Aplicador de biocidas (básico)	1	2	0	1
Aplicador de biocidas (cualificado)	0	1	1	0
Aplicador de biocidas (Legionella)	5	11	16	20

12. CONTROL SANITARIO DE CAMPAMENTOS DE TURISMO

Justificación y objetivos

El control sanitario de campamentos de turismo se ha establecido en cumplimiento de lo dispuesto en el **Decreto 39/91**, de 4 de abril, por el que se aprueba la Ordenanza de los Campamentos de Turismo radicados en el Principado de Asturias, con el objetivo de controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones, así como la calidad del agua de consumo.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 12.1

ACTIVIDADES DE CONTROL DE PISCINAS (2007-2010)		
Año	Nº Piscinas controladas	Nº Inspecciones
2007	52	59
2008	62	62
2009	62	66
2010	53	53
TOTAL		240

13. CONTROL SANITARIO DE CENTROS DE BRONCEADO

Justificación y objetivos

Vigilar el cumplimiento de la normativa vigente y las condiciones higiénico-sanitarias de los centros de bronceado con el objetivo de disminuir los efectos perjudiciales que la sobreexposición a la radiación ultravioleta artificial puede provocar sobre la piel, ojo y sistema inmunitario, a través de la vigilancia y control de los centros de bronceado.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 13.1

ACTIVIDADES DE CONTROL EN CENTROS DE BRONCEADO (2007-2010)			
Año	Nº Centros de bronceado	Nº Centros inspeccionados	Nº Inspecciones
2007	-	-	-
2008	287	238	250
2009	653	368	399
2010	667	216	220
TOTAL	1.607	822	869

14. REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS DE PLAGUICIDAS (ROEBS)

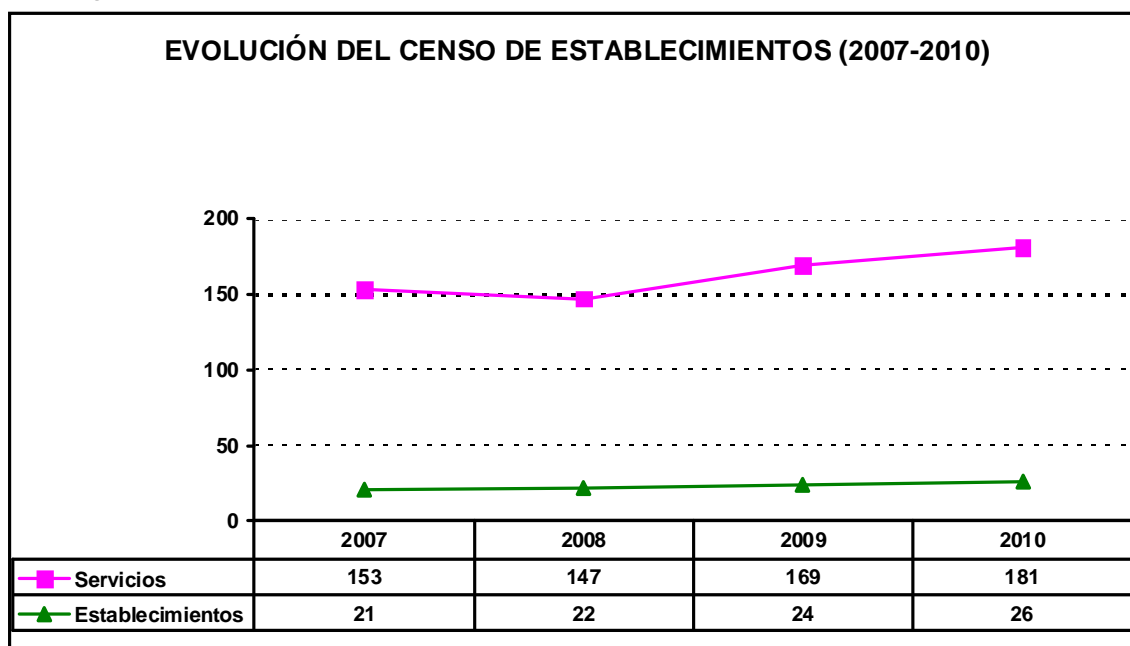
Justificación y objetivos

El **Real Decreto 1054/2002**, que regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas (plaguicidas de uso ambiental y en la industria alimentaria), dispone en su artículo 27 que los locales o instalaciones donde se fabriquen y/o formulen biocidas, así como los que almacenen y/o comercialicen biocidas autorizados para uso profesional y las empresas de servicios biocidas, deberán inscribirse en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas..

El objetivo principal de este Registro es facilitar el control oficial de los establecimientos y servicios plaguicidas a fin de proteger la salud de los ciudadanos en general y de los aplicadores en particular.

Actividades realizadas y resultados

Figura 14.1



Cuadro 14.1

DISTRIBUCIÓN DE LOS EXPEDIENTES TRAMITADOS (2007-2010)				
TIPO	2007	2008	2009	2010
Inscripciones iniciales	12	23	24	14
Renovaciones	10	25	10	9
Modificaciones	2	1	3	8
Bajas	0	1	14	0
Expedientes denegados	2	0	1	1
TOTAL	26	50	52	32

C-OTRAS ACTIVIDADES

15. INFORMES SANITARIOS

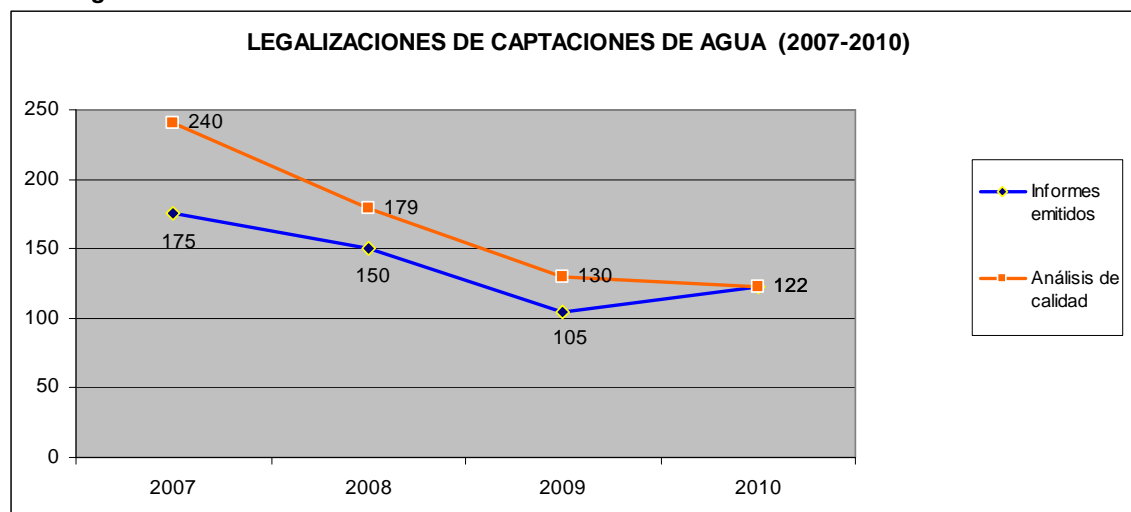
15.1- INFORMES SANITARIOS PARA LEGALIZACIÓN DE AGUAS DE CONSUMO

Justificación y objetivos

Emitir informe sanitario relativo a la idoneidad de la captación, la calificación sanitaria de las aguas y los requisitos mínimos precisos para su potabilización, para la tramitación de las concesiones de aguas de abastecimiento a poblaciones y urbanizaciones que concede la Confederación Hidrográfica del Norte.

Actividades realizadas y resultados

Figura 15.1



15.2- INFORMES SANITARIOS A PETICIÓN DE AYUNTAMIENTOS (RAMINP)

Justificación y objetivos

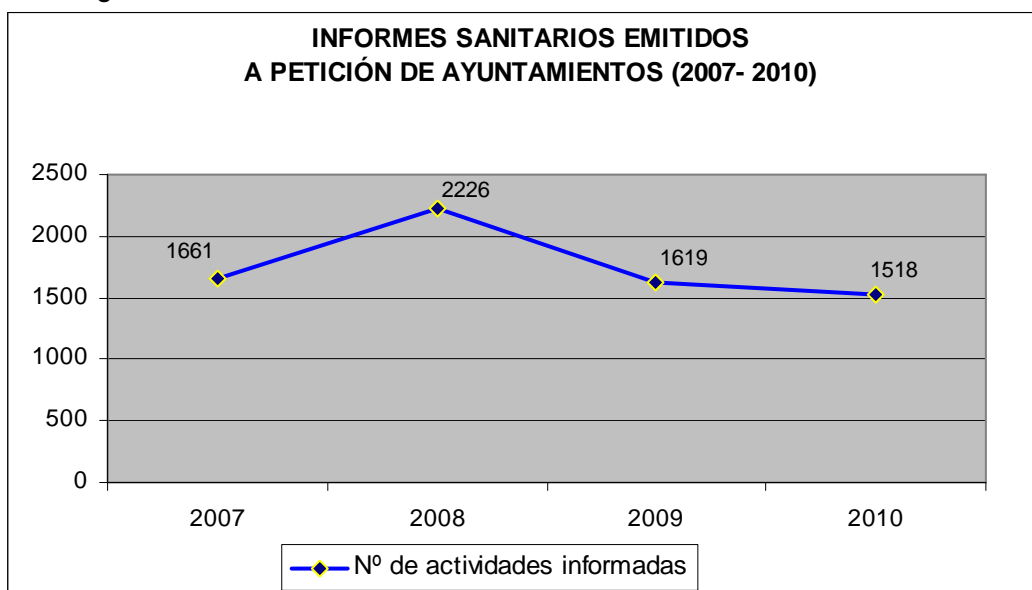
El Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas (RAMINP), aprobado por **Decreto 2414/1961**, de 30 de noviembre, establece que, para conceder la licencia de apertura de actividades catalogadas como molestas, insalubres, nocivas o peligrosas, de acuerdo con las definiciones que figuran en los artículos de éste e independientemente de que consten o no en el nomenclátor anexo, (no tiene carácter limitativo), éstas deberán contar con informes técnicos necesarios, entre ellos el informe sanitario, con el objeto de evitar que las instalaciones, establecimientos, actividades, industrias o almacenes, produzcan incomodidades, alteren las condiciones

normales de salubridad e higiene del medio ambiente y ocasionen daños a las riquezas pública o privada, o impliquen riesgos graves para las personas o los bienes.

Actividades realizadas y resultados

Durante el periodo 2007- 2010 se han emitido un total de 7024 informes solicitados por los Ayuntamientos, detallándose el número correspondiente a cada año en la siguiente figura

Figura 15.2



15.3- INFORMES SANITARIOS SOLICITADOS POR LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA

Justificación y objetivos

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las industrias alimentarias que solicitan ayudas económicas a la Consejería de Medio Rural y Pesca para su instalación o reforma, aplicando la legislación del sector al que pertenezca el establecimiento.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 15.1

APOYO A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (2007-2010)					
	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Establecimientos informados	6	5	0	2	17
Dictamen sanitario	Favorable	Favorable	-	Favorable	Favorable

16. ACTUACIONES SOBRE POLICIA SANITARIA MORTUORIA (PSM)

Justificación y objetivos

La normativa sanitaria aplicable en Asturias, está recogida en el **Decreto 72/1998**, de 26 de noviembre, por el que se establece el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria que sustituye al reglamento estatal, **Decreto 2263/1974**, de 20 de julio, en el ámbito de competencias del Principado.

La Policía Sanitaria Mortuoria, como parte integrante de la actividad de las Administraciones públicas -nacional, autonómica y local- en materia de sanidad, comprende

- La regulación de toda clase de prácticas sanitarias sobre cadáveres y restos cadavéricos y humanos.
- Las condiciones técnico-sanitarias en que las empresas funerarias deben prestar sus servicios.
- Las condiciones sanitarias que han de cumplir los cementerios públicos, privados y mixtos, así como cualquier otro lugar de enterramiento.
- La función inspectora y la potestad sancionadora en el supuesto de incumplimiento de la normativa vigente en la materia.

Actividades realizadas y resultados

Cuadro 16.1

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES (TOTAL: 839)					
Tipo de Instalación	Municipal	Parroquial	Privada	Otros	TOTAL
Cementerios	72	703	3	5 ❶	783
Crematorios	0	0	7	0	7
Tanatorios/velatorios	0	0	40	10 ❷	47

❶ Otras confesiones, de mancomunidades, etc.

❷ Hospitales.

Figura 16.1

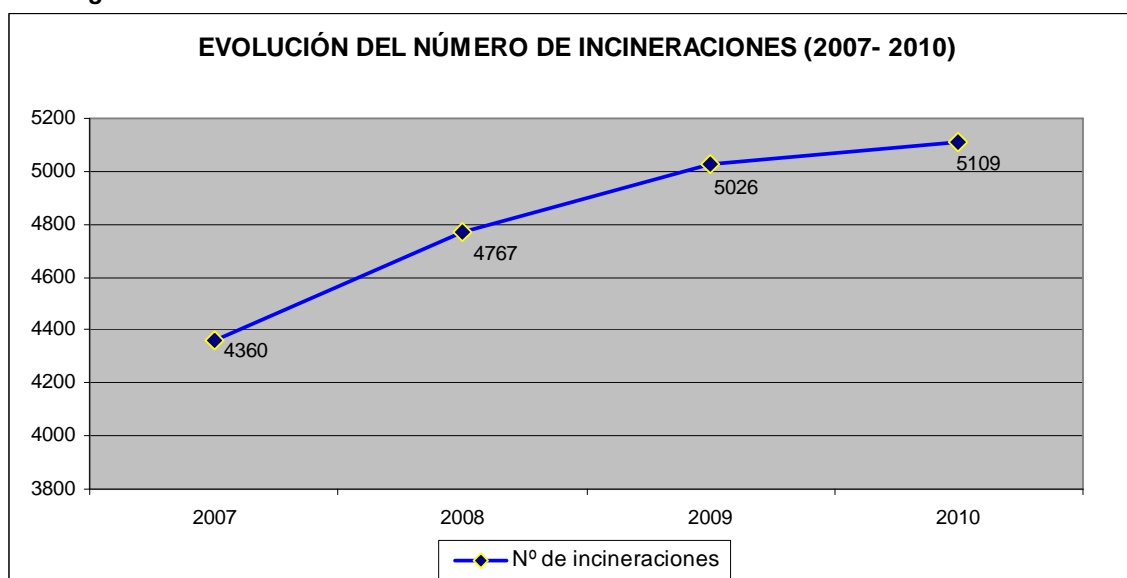


Figura 16.2

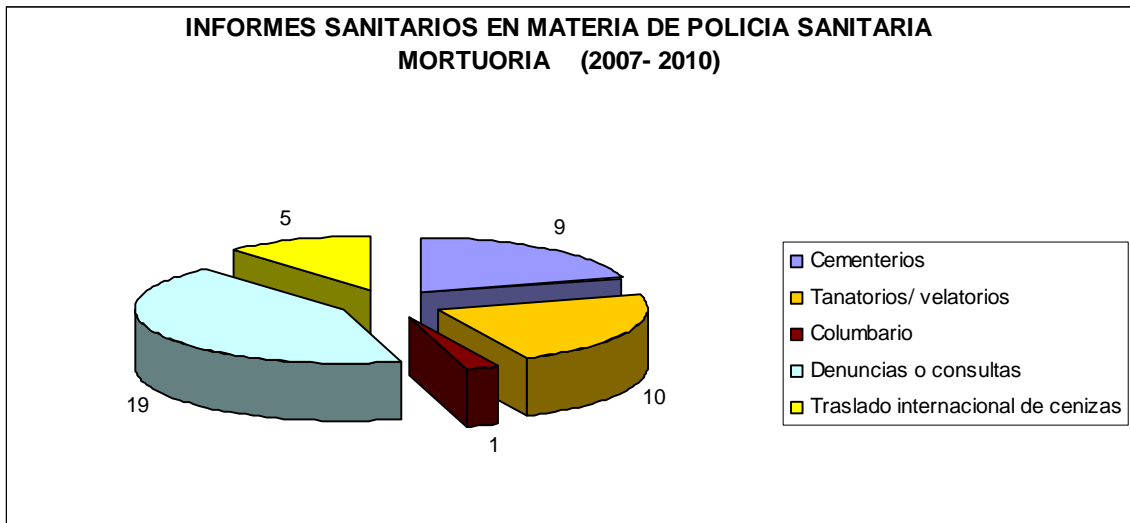
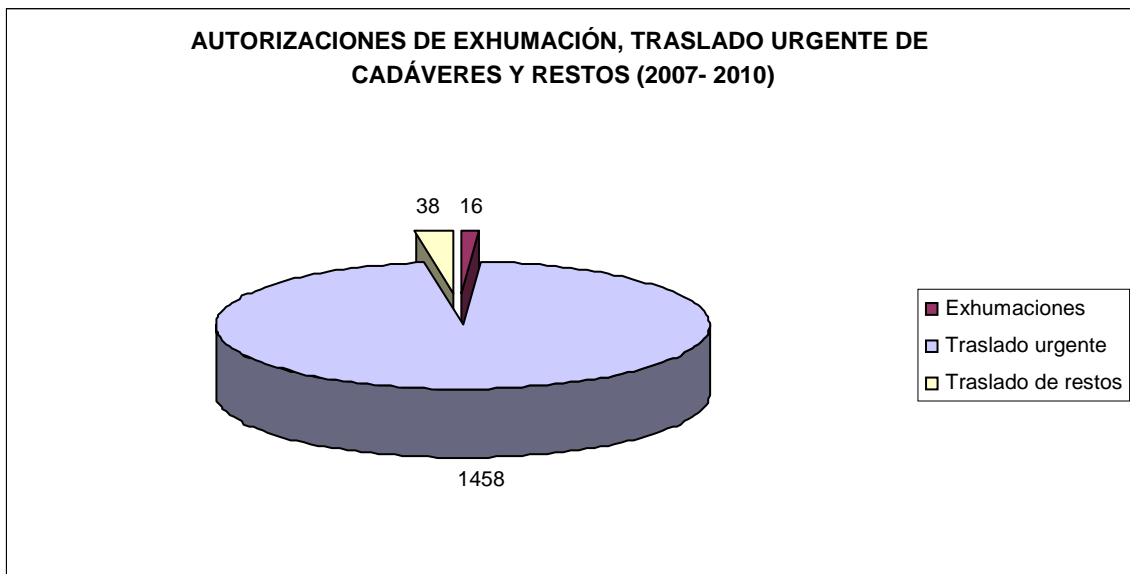


Figura 16.3



17. PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

17.1- INTERVENCIONES CAUTELARES DE PRODUCTOS

Desde 2007 al 2010 se han tramitado 52 procedimientos de intervención cautelar y decomiso de productos alimenticios, al no acreditarse las necesarias garantías sanitarias.

17.2- RETIRADA DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO Y SUSPENSIÓN CAUTELAR DE ACTIVIDAD.

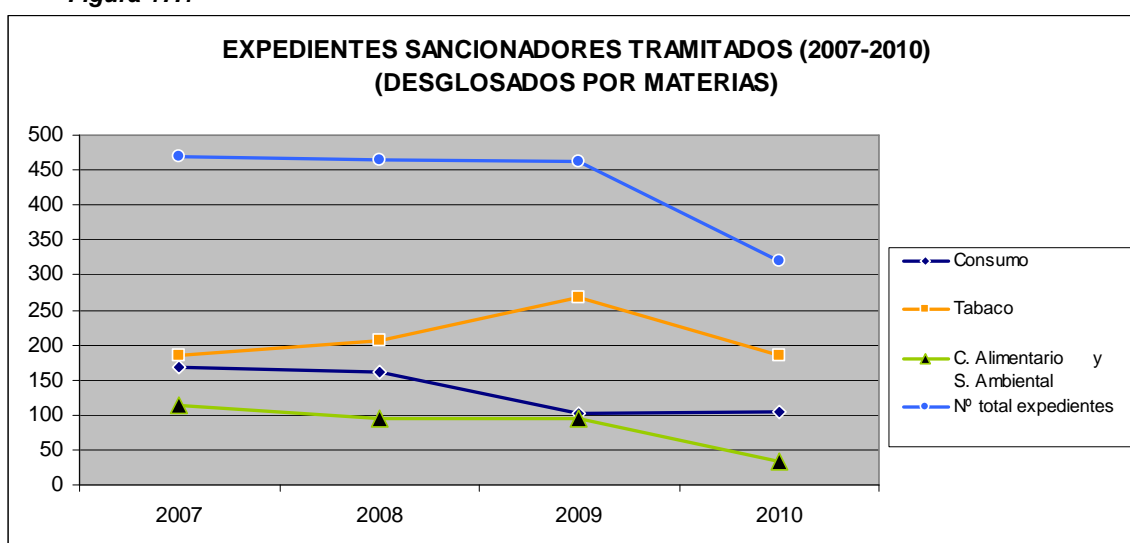
Desde 2007 al 2010 se han efectuado 9 actuaciones de suspensiones cautelar de actividad en establecimientos dedicados a actividades alimentarias.

17.3- EXPEDIENTES SANCIONADORES

Cuadro 17.1

EXPEDIENTES SANCIONADORES (2007- 2010)					
Año	Consumo	Tabaco	Control Alimentario y Sanidad Ambiental	Nº Total expedientes	Cuantía sanciones
2007	169	186	114	469	748.333 €
2008	162	207	95	464	908.800 €
2009	101	267	94	462	587.350 €
2010	104	186	32	321	359.591 €

Figura 17.1



17.4- DENUNCIAS

Justificación y objetivos

Las denuncias son notificaciones o declaraciones formuladas por organismos oficiales o por particulares que hacen referencia a incumplimientos en la normativa de aplicación en el sector alimentario o ambiental.

Ante la recepción de una denuncia sobre materias relacionadas con la sanidad ambiental o la seguridad alimentaria, se realiza una inspección para investigar los hechos denunciados y adoptar las medidas correctoras que proceda comunicando finalmente las actuaciones realizadas a la persona, empresa o colectivo que ha interpuesto la denuncia..

En el caso de que se reciban denuncias sobre hechos que no son competencia de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, se trasladan al organismo competente. Es lo que ocurre con una parte importante de denuncias sobre vertidos o actividades molestas que son de competencia municipal, así como las denuncias referentes a establecimientos ubicados en otras CC.AA.

Actividades realizadas y resultados

Desde 2007 al 2010 se han atendido un total de **663 denuncias** en materia de control alimentario y sanidad ambiental.

Cuadro 17.2

EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENUNCIAS TRAMITADAS (2007-2010)				
MATERIA	2007	2008	2009	2010
Seguridad Alimentaria	87	156	160	113
Sanidad Ambiental	37	36	17	26
Otras	9	1	12	7
TOTAL	135	193	189	146

Cuadro 17.3

RESULTADO DE LA TRAMITACIÓN DE LAS DENUNCIAS (2007-2010)					
MEDIDAS ADOPTADAS	2007	2008	2009	2010	TOTAL
Archivo	21	24	18	12	75 (11,31%)
Remisión al organismo competente	48	49	34	32	163 (24,58%)
Investigación sin anomalías	33	62	64	33	192 (28,96%)
Investigación con anomalías	19	35	40	33	127 (19,16%)
Decomiso	1	0	3	1	5 (0,75%)
Propuesta de sanción	8	11	18	18	55 (8,3%)
Suspensión de actividad / cierre cautelar	5	0	3	4	12 (1,81%)
Otras	0	12	9	13	34 (5,13%)

18. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Justificación y objetivos

La Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, en colaboración con el Instituto Asturiano Adolfo Posada, está desarrollando un Programa de Formación Específica de carácter trienal y dirigido a su personal adscrito, que complementa la oferta de cursos de formación general de este Instituto.

A finales del año 2003, se realizó una encuesta de necesidades de formación a los profesionales de las Unidades de Salud Pública de Área y, en base a los resultados de esta encuesta y a las prioridades de trabajo establecidas para el año, se diseñó el citado Programa.

El objetivo es actualizar los conocimientos de los trabajadores de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, en los campos necesarios para el desempeño habitual de sus funciones, tanto en aspectos técnicos, como de procedimiento administrativo.

Actividades realizadas

Cuadro 18.1

CURSOS Y JORNADAS DE FORMACIÓN (2007-2010)						
Año	Cursos de formación			Jornadas técnicas		
	Nº	Asistentes	Nº horas	Nº	Asistentes	Nº horas
2007	4	65	80	9	181	46
2008	7	263	141	9	104	29
2009	9	232	172	16	215	45
2010	5	185	108	6	114	59
TOTAL	25	745	501	40	614	179

Otras actividades formativas

El Laboratorio de Salud Pública ha realizado en el periodo 2007-2010 la formación en prácticas de 31 alumnos de FP, de acuerdo con el convenio existente entre la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y los centros que se detallan a continuación:

- ✓ Instituto de Enseñanza Secundaria de Cerdeño
- ✓ Instituto de Enseñanza Secundaria de Avilés
- ✓ Instituto de Enseñanza Secundaria de Siero
- ✓ Instituto de Enseñanza Secundaria Laboral de Gijón

19. ACTUACIONES PARA LA MEJORA CONTINUA

En el periodo 2007-2010 se han llevado a cabo diversas actuaciones con el objetivo de optimizar el funcionamiento de la Organización para mejorar la eficacia y la eficiencia de sus prestaciones, siendo las más destacables:

Desarrollo de procedimientos normalizados de trabajo, incluyendo programas y manuales de procedimiento, para unificar los criterios de actuación de todo el personal.

Realización de supervisiones de varios programas de control oficial, para verificar su cumplimiento por parte de los servicios de inspección.

Calibración de todos los aparatos de medida utilizados por los servicios de inspección, de acuerdo con lo establecido en la norma ISO 9001:2008 para el control de los equipos que las organizaciones utilicen para realizar mediciones. Se ha realizado externamente, mediante comparación con patrones que tienen garantizada su trazabilidad a través de laboratorios reconocidos por ENAC.

Desarrollo e implantación de varias aplicaciones informáticas para optimizar la gestión y la explotación de datos y la realización de tareas por parte del personal:

***SICOPA: Sistema Integral de Control de Productos Alimenticios.** Es una aplicación desarrollada para gestionar toda la información relacionada con el control oficial de alimentos (autorizaciones, registros, inspecciones, muestreos y medidas adoptadas) y a su vez es una herramienta que permite normalizar todos los procedimientos de trabajo en este ámbito en el Principado de Asturias.

***SIGCON: Sistema Integral de Gestión de Consumo.** Es una aplicación diseñada para la tramitación de las actuaciones realizadas en materia de consumo, denuncias, control de mercado y solicitudes de arbitraje. Además permitirá la tramitación telemática de reclamaciones por parte de los consumidores y usuarios.

Participación, en colaboración con la Dirección General de Modernización, Telecomunicaciones y Sociedad de la Información en el proyecto de Evaluación de Servicios y Elaboración e Implantación de Cartas de Servicios en el Principado de Asturias cuyo objetivo es informar a los ciudadanos y comprometer con ellos unos niveles de calidad satisfactorios en la gestión de los servicios públicos.

Implantación y dinamización de la información a los ciudadanos a través del portal de consumo www.consumoastur.es y www.cfc-asturias.es

Actualización de los contenidos de los portales de Seguridad Alimentaria (<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/>) y Sanidad Ambiental (<http://tematico8.asturias.es/sanidadAmbiental/>) para mejorar la información de los ciudadanos y facilitar la realización de trámites administrativos, evitando desplazamientos innecesarios.

Colaboración con el Instituto de Administración Pública Adolfo Posada en la elaboración del Plan de Formación Anual para el Personal de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, atendiendo las necesidades de formación de los distintos profesionales adscritos a cada Servicio, dentro del marco de las líneas estratégicas definidas para todas las áreas de su competencia.

D- ACTIVIDADES DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

20. ACTIVIDAD ANALÍTICA

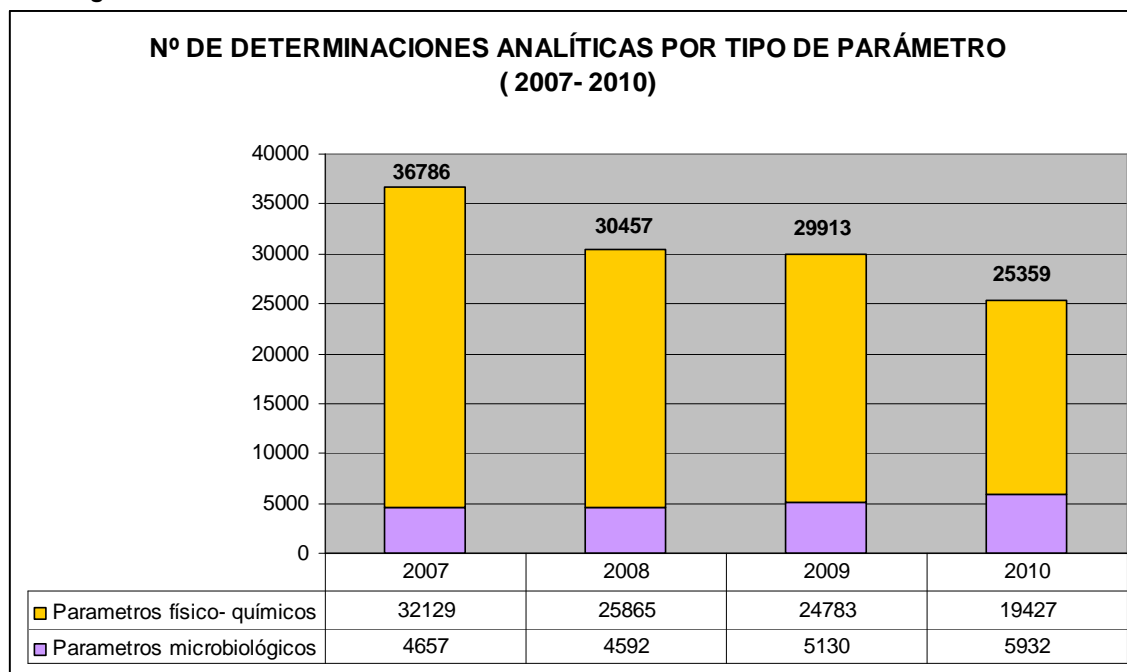
Justificación y objetivos

El laboratorio de Salud Pública es la unidad de referencia analítica de apoyo a los diferentes programas de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y también presta apoyo analítico al Servicio de Producción y Bienestar Animal de la Consejería de Medio Rural y Pesca, siendo los ámbitos de actuación: la contaminación hídrica y ambiental y los alimentos y residuos veterinarios. Los datos correspondientes a esta actividad analítica, se han detallado dentro de los programas de las áreas correspondientes.

Toda la información que los usuarios pueden precisar en relación con la capacidad analítica, productos matrices que se analizan, parámetros investigados y técnicas de investigación, se detallan en la Cartera de Servicios, que se mantiene actualizada de modo permanente.

Actividades realizadas

Figura 20.1



21. AMPLIACIÓN DEL ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DEL LSP

Justificación y objetivos

El Laboratorio de Salud Pública se orienta hacia el aseguramiento de la garantía de la calidad de sus actuaciones, sometiendo sus procedimientos a sistemas de certificación y acreditación externa según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, y habiendo sido acreditado por ENAC con el número LE/410 y su anexo técnico (para la realización de análisis físico-químicos y microbiológicos de productos alimentarios y agua).

Actividades realizadas

Cuadro 21.1

VALIDACIÓN		
2007	2008	2009
<ul style="list-style-type: none"> - Enterococos intestinales UNE-ISO 7899-2 en aguas - <i>Escherichia coli</i> UNE-ISO 9308-1 en aguas - <i>L. pneumophila</i> UNE-ISO 11731 :2007 en aguas - Rco. <i>L. monocytogenes</i> - Investigación de <i>L. monocytogenes</i> en alimentos por sistema A/BAX (PCR) - Adaptación a la nueva Norma de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo ISO 16649-2:2001 - Método de detección de sulfamidas en leche y músculo por cromatografía HPLC/PDA - Método de detección de nitratos en alimentos infantiles y alimentos de origen vegetal por cromatografía HPLC/PDA 	<ul style="list-style-type: none"> - Método para la determinación de metales (manganeso, aluminio, hierro, cobre, cromo, níquel y sodio) en aguas por ICP-AES - Método para la determinación de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> por filtración membrana en aguas de piscinas y aguas envasadas según la Norma ISO 16266:2006 	<ul style="list-style-type: none"> -Rco. de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos ISO 6888-2:1999 en alimentos - Investigación de <i>E. coli</i> O157:H7 por sistema PCR automatizado y confirmación por medio de cultivo en alimentos - Método de cromatografía HPLC/fluorescencia para la determinación de histamina en productos de la pesca

Cuadro 21.2

ACREDITACIÓN	
2008	2009
<ul style="list-style-type: none"> - Detección y recuento de Enterococos intestinales y <i>Escherichia coli</i> basados en la Norma UNE-ISO 7899-2 y Norma UNE-ISO 9308-1 en aguas - <i>Legionella</i> basada en la Norma UNE-ISO 11731:2007 en aguas - Recuento de <i>L. monocytogenes</i> en alimentos - Investigación de <i>L. monocytogenes</i> por sistema A/BAX (PCR) en alimentos - Adaptación a la nueva Norma ISO de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo ISO 16649-2:2001 en alimentos - Método de detección de sulfamidas en leche y músculo (ampliación de matrices) por cromatografía HPLC/PDA - Determinación de nitratos en alimentos infantiles y vegetales por cromatografía HPLC/PDA 	<ul style="list-style-type: none"> -Determinación de metales (manganeso, hierro, aluminio, cobre, cromo, níquel y sodio) en aguas por ICP-AES - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> por filtración membrana en aguas envasadas y de piscinas según la Norma ISO 16266:2006 - Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo ISO 6888-2:1999 en alimentos - Investigación de <i>E. coli</i> O157:H7 por PCR automatizado y confirmación basada en medios de cultivo y aglutinación en látex en alimentos - Método por cromatografía HPLC/ fluorescencia para la determinación de histamina en productos de la pesca

Cuadro 21.3

VALIDACIÓN Y ACREDITACIÓN
2010
<p>Muestras ambientales "esponjas de muestreo de superficies de canales" mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo para las siguientes determinaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rco. en placa de enterobacterias ISO 21528-2:2004 - Rco. en placa de microorganismos a 30°C por procedimiento interno PNT/LSPPA/03 - Investigación de <i>Salmonella</i> ISO 6579:2002 <p>- Método comunitario (reglamento CE 2076/2005) basado en digestión y microscopía en carnes frescas y productos cárnicos derivados de las especies porcina, equina y jabalina y otras especies animales susceptibles de ser infectadas por nemátodos del género <i>Trichinella</i></p>

22. MEJORA Y PERFECCIONAMIENTO DEL LSP

Justificación y objetivos

Participación en los siguientes ejercicios de Interlaboratorios: ensayos de aptitud que resultan de interés para la acreditación del laboratorio y están organizados por entidades nacionales e internacionales reconocidas y acreditadas según UNE 66543, Guía ILAC G:13. Los resultados fueron satisfactorios, asegurando la calidad de los ensayos y la competencia técnica del laboratorio.

Actividades realizadas

Cuadro 22.1

Entidad organizadora	Área analítica	Nº muestras			
		Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010
QUALINOVA	Química alimentos	1			
CNA (Centro Nacional de Alimentación)	Microbiología alimentos	14	7	11	14
	Química residuos	2	2		
SENATE	Microbiología alimentos	1	1	3	30
HPA (Health Protection Agency)	Microbiología alimentos	16	16	16	22
	Microbiología legionella	12	12	15	9
	Microbiología aguas mar				2
	Microbiología piscinas				4
CALITAX-LABAQUA	Microbiología aguas Microbiología legionella	15	15	12	
	Microbiología aguas mar	23	6	6	
EQUASE (HPA)	Microbiología aguas	9	9	3	9
AQUACHEK	Química aguas	22	20	17	16
MAPA (Laboratorio Arbitral Agroalimentario)	Química alimentos	3	6	6	3
FAPAS	Química alimentos	11	10	8	5
LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE CANTABRIA	Química alimentos	3	3	3	3
PROYECTO TRIESTE	Química residuos	3	3	5	5
IELAB	Microbiología legionella				6
Auditoría externa de ENAC			Seguimiento y ampliación	Reevaluación y ampliación	Seguimiento y ampliación
Auditoría de GSC		Seguimiento	Interna	Interna	

23. INVERSIONES EN EL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

23.1- INVERSIONES EN EQUIPAMIENTO INSTRUMENTAL PARA EL LSP

Año 2007 – 118.429,75 €

Año 2008 - 62.511,19 €

Año 2009 – 166.021,57 €

Año 2010 – 266.400,49 €

23.2- CONSTRUCCIÓN DEL NUEVO LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

Fecha de inicio de la obra 27-8-2007

Fecha de finalización de la obra mayo de 2009

Fecha de inauguración por la Ministra de Sanidad y Políticas Sociales el 23-6-2009.

Superficie de parcela: 4.904 m²

Superficie total construida: 3.712 m²

Proyecto básico y ejecución: 4.671.247 €

Amueblamiento: 497.970 €

Inversión total: 5.169.217 €

E - DISPOSICIONES LEGALES

24. DISPOSICIONES LEGALES PUBLICADAS

Decreto 140/2009, de 11 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento técnico-Sanitario de las Piscinas de Uso Colectivo. [BOPA de 30-11-2009](#).

Decreto 117/2010, de 1 de septiembre, por el que se deroga el Decreto 8/2002, de 24 de enero, por el que se regulan los programas de formación en higiene de los alimentos en empresas del sector alimentario. [BOPA de 13-09-2010](#).

Decreto 141/2010, de 27 de octubre, por el que aprueba el reglamento por el que se establecen los requisitos higiénico-sanitarios de las actividades de tatuaje, micropigmentación, perforación u otras técnicas similares de decoración corporal. [BOPA de 17-11-2010](#).

Resolución de 12 de enero de 2011, de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, por la que se crea el Registro de establecimientos dedicados a las actividades de tatuaje, micropigmentación, perforación u otras técnicas similares de decoración corporal. [BOPA de 24-01-2011](#).