




 <p>Gobierno de Cantabria CONSEJERÍA DE SANIDAD</p>	 <p>Liébana Cantabria 2017 Año Jubilar</p>	<p>DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA</p>	<p>Vo Fecha: 22/8/2016</p>
		<p>SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</p>	

PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE CANTABRIA 2016-2020.

<p>Realizado: TÉCNICO DE HIGIENE ALIMENTARIA</p>  <p>Susana Prior Vargas</p>	<p>Conforme: JEFE DE SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</p>  <p>Adolfo Gutiérrez Gómez</p>	<p>Aprobado: DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA.</p>  <p>Virginia Ruiz Camino</p>
---	--	--

1. INTRODUCCIÓN

Los alimentos deben ser inocuos y saludables. La seguridad de los alimentos puestos en el mercado es esencial para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria e incrementar la calidad de vida de los ciudadanos.

El operador de la empresa alimentaria debe diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que pone en el mercado sean inocuos. Por lo tanto, debe ser y es, el responsable de la seguridad de los productos que comercializa.

La legislación alimentaria comprende una serie de normas encaminadas a garantizar la inocuidad de los alimentos. Corresponde a la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Gobierno de Cantabria, **velar porque se cumpla la legislación sobre alimentos**, en etapas posteriores a la producción primaria, realizando el correspondiente seguimiento, y verificando que los responsables de empresas alimentarias, cumplen los requisitos pertinentes de dichas normas. Para ello se organizan los controles oficiales.

En Cantabria, los controles oficiales en empresas alimentarias y alimentos se plasman en el **Plan de Seguridad Alimentaria de Cantabria** que, además de definir y organizar los controles oficiales a realizar, **propone toda una estrategia** encaminada a conseguir la máxima **eficacia, eficiencia y calidad en los controles**.

Como no puede ser de otra manera, la política de seguridad alimentaria de Cantabria debe seguir los principios, requisitos y acciones que marca la política de seguridad alimentaria nacional y de la Unión Europea.

Por ese motivo, el plan se alinea con el Plan Nacional de Control de la Cadena alimentaria, pero centrándose en los problemas de nuestra región, con el propósito de conseguir una forma de **gestión planificada y eficaz**. Es un enfoque que se orienta al logro de resultados específicos y tendentes a la mejora permanente.

Mediante la planificación estratégica y tomando como base el **análisis del riesgo** y sus tres componentes, esto es, la determinación o evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo, se han desarrollado las grandes líneas de intervención del plan, con sus correspondientes objetivos e intervenciones

Además, se va a desarrollar una línea relacionada con el funcionamiento interno de la administración, que debe ajustarse a los principios de **calidad, eficacia, eficiencia y coordinación** con otras administraciones, transparencia, legalidad de las actuaciones y seguridad jurídica de los interesados.

Los objetivos en este ámbito no irían encaminados a formular intervenciones a realizar sobre la cadena alimentaria, sino a intervenciones relacionadas con el funcionamiento interno y la organización de la Administración orientadas a su mejora continua.

Dado que en el control oficial de la cadena alimentaria participan diferentes Autoridades Competentes (Consejerías, Ministerios, Organismos Europeos, y Corporaciones Locales), es obviamente imprescindible que la **coordinación** entre todos sea la situación más deseable.

La **colaboración y cooperación** con todos los participantes en la cadena alimentaria, también son fundamentales para conseguir un efecto sinérgico en las actuaciones.

Es imprescindible **asegurar la confianza de los consumidores y de los operadores económicos**, mediante en un desarrollo eficaz y transparente de los controles oficiales, convencidos de que la **transparencia** contribuirá a aumentar la confianza y a mejorar la proyección de Cantabria a todos los niveles.

No podemos olvidarnos de desarrollar y potenciar los **sistemas de comunicación** en materia de seguridad alimentaria, dado que existe una fuerte relación entre la eficacia en la

comunicación de riesgos y la confianza de los consumidores en el control oficial. Pero la comunicación no deberá ser una transmisión pasiva de información, en materia de inocuidad alimentaria, sino ser interactiva propiciando el **diálogo y la participación** de todos los agentes con responsabilidades dentro de la cadena alimentaria.

Es nuestro propósito que el Plan de Seguridad Alimentaria de Cantabria se **transforme en acciones**, y sea además un compromiso explícito de mejora continua en nuestra organización, en la que la **planificación y la evaluación, sean los instrumentos que orienten nuestro trabajo hacia el logro de resultados.**

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL PLAN:

El presente plan define y organiza los controles oficiales a fin de garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y bienestar animal.

Se aplicará a todas las etapas de la elaboración, transformación, distribución, almacenamiento, envasado, venta y/o suministro de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria, **posteriores a la producción primaria.**

No se aplicará a los controles oficiales destinados a verificar el cumplimiento de las normas sobre organización común de los mercados de productos agropecuarios.

El ámbito temporal del plan comprenderá el periodo 2016 a 2020, ambos incluidos.

3. AUTORIDADES COMPETENTES.

BASE LEGAL

a. Ámbito nacional:

- Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de la Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (BOE 6/7/2011, núm. 160).
- Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública (BOE 5/10/2011, núm. 240).

b. De la Comunidad autónoma de Cantabria:

- Ley Orgánica 8/1981, de 30 de diciembre, de Estatuto de Autonomía para Cantabria (B.O.E. 11/01/1982); modificada por Ley Orgánica 7/1991, de 13 de marzo, de modificación del artículo 10.3 del Estatuto de Autonomía para Cantabria (B.O.E. 14/03/1991; corr. err. 16/03/1991); por Ley Orgánica 2/1994, de 24 de marzo de 1994, sobre reforma del Estatuto de Autonomía para Cantabria (B.O.E. 25/03/1994; corr. err. 15/04/1994); y por Ley Orgánica 11/1998, de 30 de diciembre, de reforma de la Ley Orgánica 8/1981, de 30 de diciembre, del Estatuto de Autonomía para Cantabria (B.O.E. 31/12/1998)
- El texto actual, vigente desde enero de 1999, es el resultante de la reforma acordada con el consenso de todas las fuerzas políticas representadas en el Parlamento de Cantabria en el año 1998.

<https://parlamento-cantabria.es/informacion-general/estatuto-de-autonom%C3%ADa-para-cantabria>

- Real Decreto 2030/1982 de 24 de julio, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Cantabria en materia de Sanidad (BOC 10/1/1983).
- Real Decreto 2760/1986, de 24 de diciembre, de traspaso de funciones y servicios del Estado en materia de Sanidad (AISNA). BOE de 21/1/1987, núm. 18.
- Ley 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria. (B.O.C 18/12/2002, núm. 242)
- Ley 7/2002, de 10 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de Cantabria. (B.O.C 18/12/2002, núm. 242).
- Decreto 2/1989, de 31 de enero, sobre elaboración de estructuras, relaciones de puestos de trabajo y retribuciones (BOC 8/2/1989, núm. 3- especial).

c. De la Consejería de Sanidad:

- Decreto 24/2002, de 7 de marzo. Estructura Orgánica de la Consejería de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales. (B.O.C. 18/03/2002, núm. 53). Este Decreto ha sido afectado por las siguientes disposiciones:
 - Decreto 60/2007, de 24 de mayo, de modificación parcial de las estructuras orgánicas y de las relaciones de Puestos de Trabajo de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales (B.O.C. 3/7/2007).
 - Decreto 99/2009, de 23 de diciembre, de modificación parcial de las estructuras orgánicas y de las relaciones de puestos de trabajo de las Consejerías de Sanidad y de la Dirección Gerencia del Servicio Cántabro de Salud. (BOC 19/2/2010, núm. 34).
 - Decreto 87/2011, de 7 de julio, por el que se modifica parcialmente la Estructura Básica de las Consejerías del Gobierno de Cantabria
- Decreto 3/2015, de 10 de julio, de reorganización de las Consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria
- Decreto 83/2015, de 31 de julio, por el que se modifica parcialmente la Estructura Básica de las Consejerías del Gobierno de Cantabria.

ESTRUCTURA ORGÁNICA;

ORGANOS DIRECTIVOS DE LA CONSEJERÍA DE SANIDAD:

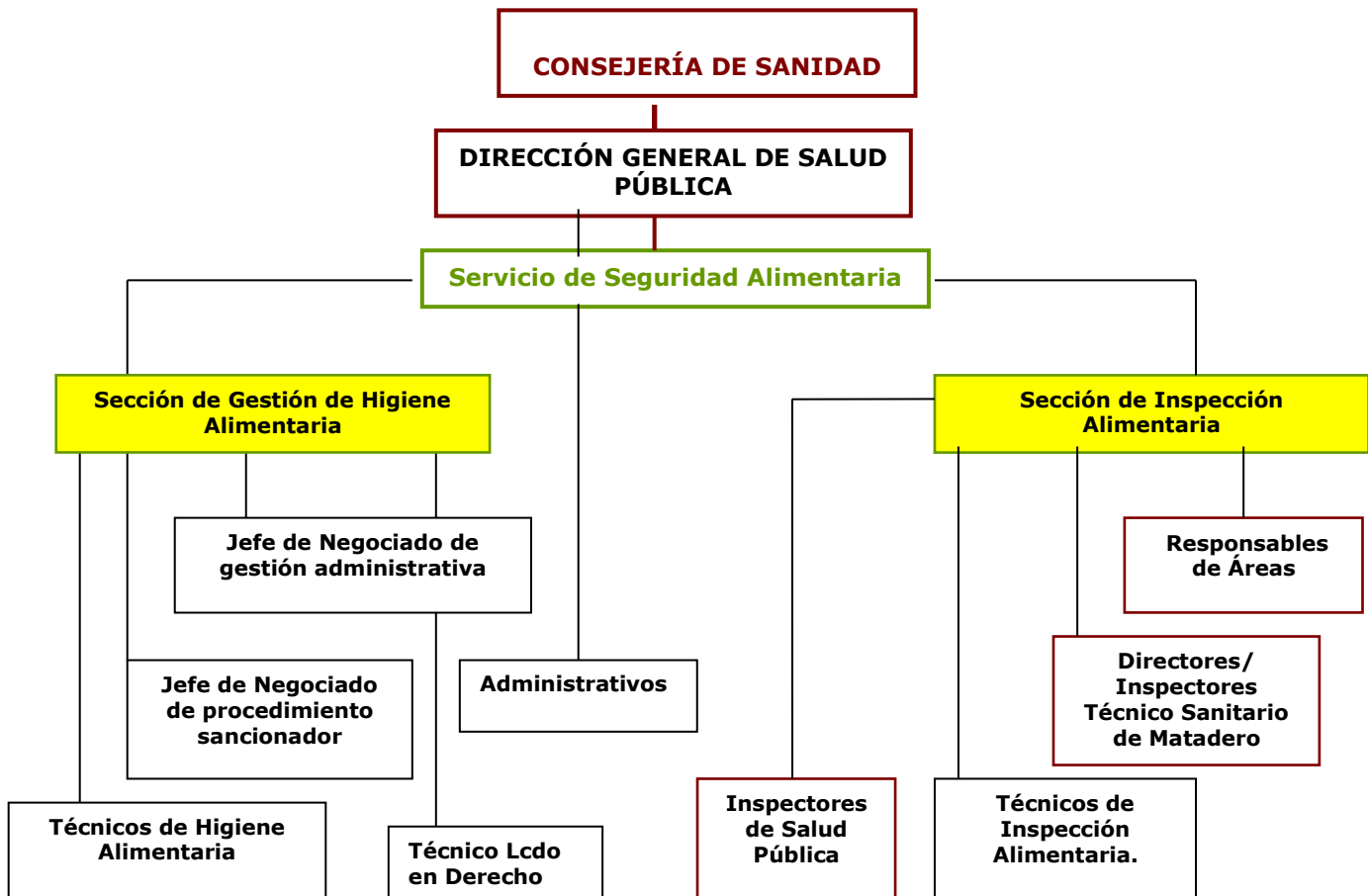
Consejera de Sanidad.
 Secretaría General
 Dirección Gerencia del Servicio Cántabro de Salud
 Dirección General de Ordenación y Atención Sanitaria
Dirección General de Salud Pública.

UNIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA:

- Subdirección General de Salud Pública.
- Servicio de Salud Pública
- Servicio de Laboratorio.
- Servicio de drogodependencias.
- **Servicio de Seguridad alimentaria**
 - ❖ Servicios Centrales:
 - Sección de Gestión de Higiene Alimentaria
 - Negociado de Gestión Administrativa.
 - Negociado de procedimiento sancionador:
 - Sección de Inspección Alimentaria
 - ❖ Servicios Periféricos:
 - ÁREA DE SALUD I: SANTANDER
 - ÁREA DE SALUD II: LAREDO
 - ÁREA DE SALUD III REINOSA

- ÁREA DE SALUD IV TORRELAVEGA.
- MATADERO DE GUARNIZO
- MATADERO DE BARREDA
- MATADERO DE REINOSA
- MATADERO DE CONEJOS VICTOR ROBLEDO

ORGANIGRAMA:



COMPETENCIAS: Dirección General de Salud Pública:

- ❖ **Genéricas:** son las expresadas en la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en su artículo 59.
- ❖ **Específicas:** son las definidas en Decreto 24/2002, de 7 de marzo regulador de la Estructura Orgánica de la Consejería de Sanidad, Consumo y Servicios sociales, modificado por Decreto 60/2007, de 24 de mayo, de modificación parcial de las estructuras orgánicas y de las relaciones de puestos de trabajo de la Consejería de Sanidad.

FUNCIONES GENERALES: Servicio de seguridad alimentaria:

Decreto 24/2002, de 7 de marzo regulador de la Estructura Orgánica de la Consejería de Sanidad, Consumo y Servicios sociales, modificado por Decreto 60/2007, de 24 de mayo (Artículo 4.5):

RELACIÓN FUNCIONAL ENTRE UNIDADES DEL SERVICIO: Se definen en los diferentes procedimientos del SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

4. PRINCIPIOS RECTORES:

Los principios rectores del Plan de Seguridad Alimentaria de Cantabria son los siguientes:

1) PRINCIPIO DE PROTECCIÓN DE LA SALUD.

Los alimentos deben ser seguros. La legislación comunitaria comprende una serie de normas encaminadas a garantizar la consecución de este objetivo.

2) ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR E INTEGRADO DE LA SALUD.

Discurso de comparecencia de la Consejera de Sanidad el 25/9/2015: "*Es necesario fijar la **salud como eje de todas las políticas**, como recomienda la OMS.*"

Para ello se requiere una adecuada colaboración entre el sector salud y otros sectores, siendo imprescindible **la colaboración entre las diferentes profesiones sanitarias, para proteger la salud de los ciudadanos de una manera eficaz.**

3) PRINCIPIO DE ANÁLISIS DE RIESGO

El Libro Blanco propone el **análisis del riesgo**, y sus tres componentes, esto es, la determinación del riesgo, la gestión del riesgo y la comunicación del riesgo, como **la base de la política de seguridad alimentaria.**

4) PRINCIPIO DE TRANSPARENCIA:

En el Libro Blanco ya se postula que la **transparencia** a todos los niveles en materia de seguridad alimentaria, contribuirá a aumentar la confianza de los consumidores.

Además, llegado el caso, se han de adoptar las medidas necesarias para informar al público cuando existan motivos razonables para sospechar que un alimento puede representar un peligro para la salud de las personas o los animales.

5) PRINCIPIO DE PARTICIPACIÓN.

Hay que contar con la **opinión y participación de todos los de todos los implicados en la cadena alimentaria**: operadores económicos, consumidores y sus asociaciones, las instituciones y los ámbitos científicos. Esto supone realizar un esfuerzo para fomentar el contacto, la comunicación y la colaboración de todos aquellos que puedan contribuir a lograr el más elevado nivel posible de Seguridad Alimentaria.

6) PRINCIPIO DE COMPROMISO CON LOS CIUDADANOS y LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS:

En este sentido, **una administración eficaz y eficiente, genera confianza y refuerza la seguridad alimentaria** de los alimentos producidos y/o comercializados en Cantabria, como seña de identidad y elemento diferenciador de nuestros productos y nuestras empresas alimentarias.

7) PRINCIPIO DE MEJORA CONTÍNUA.

Desde la Dirección General de Salud Pública, se apuesta por mejorar de forma continua los procesos, tomando como referencia modelo de mejora continua PDCA (Plan Do, Check, Act) o ciclo de Deming.

Para mejorar hay que planificar (Plan), implantar y ejecutar las actividades (Do), revisar y controlar los resultados obtenidos (Check), y a partir de esa revisión y autoevaluación, ajustar (A) las actuaciones necesarias, que servirán de base a una nueva planificación

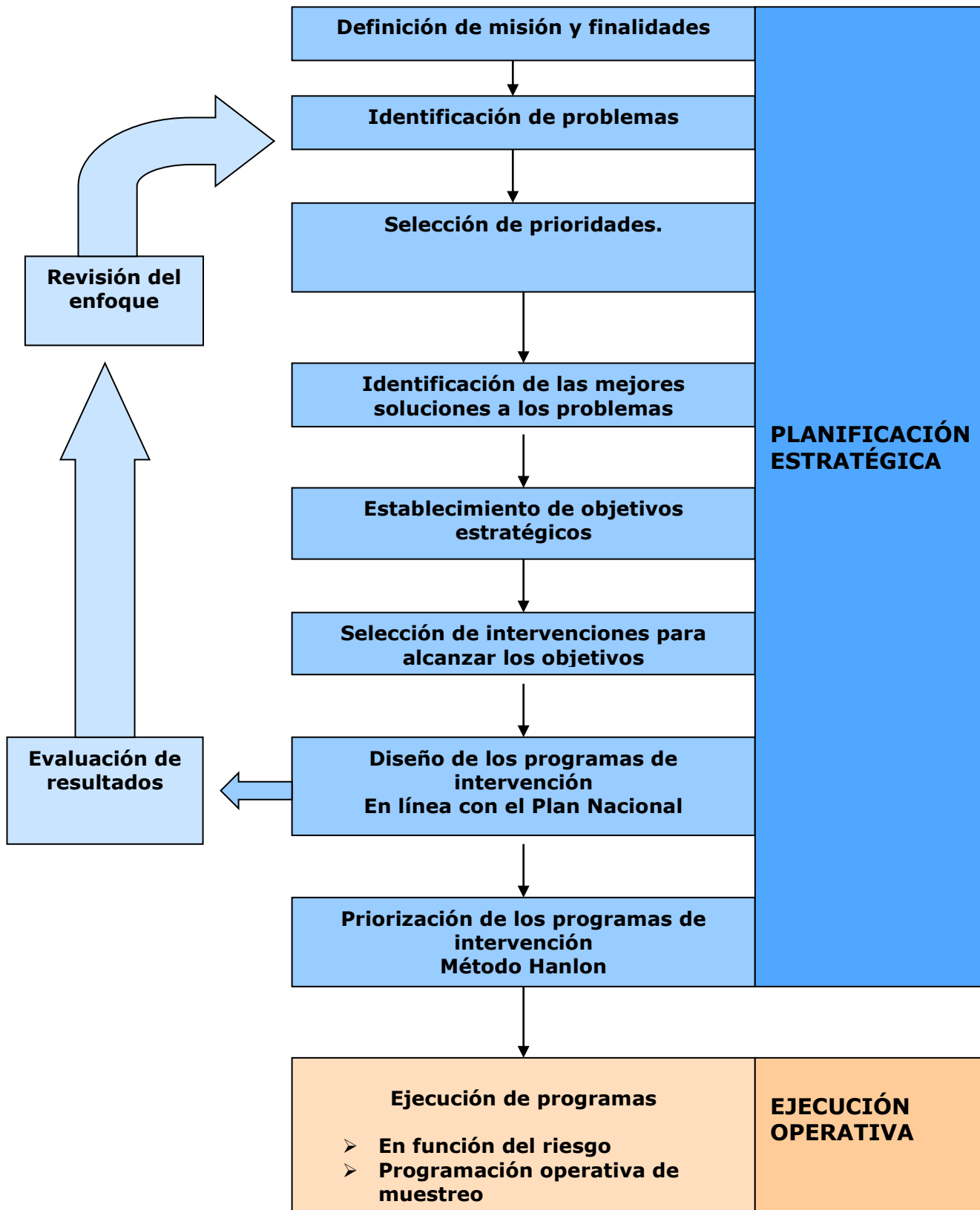
5. METODOLOGÍA:

Para definir el Plan de Seguridad Alimentaria, se ha elegido una metodología basada en un modelo de sistematización de experiencias.

- **DEFINIR Y DESCRIBIR** sistemáticamente un **PROBLEMA**
- Establecer un **DIAGNÓSTICO basado** en el conocimiento acumulado del problema
- Determinar una **SOLUCIÓN** justificando una opción de acción en términos de eficacia y eficiencia
- Definir y describir en términos verificables el resultado concreto previsto: **OBJETIVO**
- Detallar un **PLAN** y un **PROGRAMAS** de ejecución, las intervenciones y los recursos implicados
- **CONSTATAR Y EVALUAR los RESULTADOS CONSEGUIDOS** positivos, negativos, esperados, inesperados, directos, indirectos. Movimiento de retorno crítico y de cuestionamiento del resultado obtenido, del camino seguido

6. PLANIFICACIÓN.

Para definir el Plan de Seguridad Alimentaria, se ha elegido una metodología basada en un modelo de sistematización de experiencias. Es un enfoque de administración que se orienta al logro de resultados específicos y tendentes a la mejora permanente. El esquema general de planificación es el siguiente:



Misión del plan:

Contribuir a proteger la salud de las personas, a través de la seguridad Alimentaria en la Comunidad de Cantabria.

Esta misión se desglosa en las siguientes finalidades:

- Prevenir y reducir la exposición de las personas a los peligros que pudieran estar presentes en los alimentos.
- Contribuir a prevenir y reducir la incidencia y prevalencia de enfermedades de transmisión alimentaria.

Identificar los problemas y Determinar soluciones a los problemas:

Las actividades de la cadena alimentaria, deben desarrollarse en condiciones que permitan prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan a las personas, directamente o a través del medio ambiente:

- ❖ Hay que **conocer** los peligros relacionados con los alimentos en la Comunidad de Cantabria, el riesgo que presentan para la población y las opciones de gestión del riesgo disponibles desde el punto de vista científico.
- ❖ **Los titulares de empresas alimentarias, deben cumplir la normativa de aplicación**, orientada a prevenir, reducir o eliminar los peligros alimentarios a niveles aceptables.
 - Hay que **disponer de programas de control oficial, ejecutados en función del riesgo** y dirigidos a comprobar el cumplimiento por parte de los titulares de establecimientos alimentarios, de la normativa de aplicación, **en todos los sectores y fases de la cadena alimentaria:**
 - Hay que cumplir las frecuencias de control previstas.
 - Recopilar información de todos los inspectores en el caso de que no se alcancen las frecuencias de control.
 - **Hay que proponer campañas de actuación para determinados sectores/productos que requieran una atención especial.**
- ❖ Los titulares de empresas alimentarias deben desarrollar, aplicar y mantener **sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC**, que permitan controlar los peligros alimentarios:
 - Los establecimientos alimentarios deben ser objeto de control oficial, para comprobar que tienen implantados procedimientos APPCC
 - Hay que cumplir las frecuencias de control previstas.
 - Recopilar información de todos los inspectores en el caso de que no se alcancen las frecuencias de control.
 - **Hay que implantar adecuadamente el programa de autocontrol: formación interna, definir procedimientos de auditoría y procedimientos de auditoría**
 - Hay que cuantificar el grado de implementación de los sistemas de Autocontrol.
 - Hay que ejecutar campañas de información y sensibilización para que los operadores de la cadena alimentaria desarrollen esta sistemática de control:
 - Hay que promover que Asociaciones de restauradores de Cantabria elaboren Guías de prácticas correctas de higiene.
 - Hay que impartir charlas en escuelas de formación: Hostelería, turismo, etc.

- ❖ **El etiquetado** de los productos alimenticios debe cumplir la normativa de aplicación, que permita a los consumidores hacer elecciones de consumo basadas en una información adecuada y veraz.
 - Los productos alimenticios deben ser objeto de control oficial, para comprobar que su etiquetado es correcto y veraz.
 - Hay que cuantificar el grado de cumplimiento de la normativa de etiquetado en los diferentes productos, sectores, fases de la cadena alimentaria.
 - Hay que ejecutar campañas de información en materia de etiquetado, dirigidas a los consumidores y los operadores de la cadena alimentaria.

- ❖ Hay que **minimizar la presencia de peligros biológicos** en todas las fases de la cadena alimentaria:
 - Los alimentos deben ser objeto de vigilancia analítica, para comprobar que se cumplen con los criterios microbiológicos que establece la normativa.
 - Los sistemas de autocontrol deben considerar expresamente los peligros biológicos considerados prioritarios.
 - Hay que cuantificar el grado de cumplimiento de los productos alimenticios, por sectores y fases de la cadena alimentaria.
 - Hay que ejecutar campañas de información, sensibilización y promoción de prácticas correctas de manipulación y consumo. La ciudadanía debe disponer de **información útil para prevenir enfermedades.**
 - Los manipuladores de alimentos en el sector de comidas preparadas, deben disponer de información útil para la prevención de toxiinfecciones alimentarias.
 - Hay que reducir el plazo de declaración y de aplicación de medidas de gestión en el caso de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria causadas por peligros biológicos y menorar el procedimiento de coordinación entre los dos departamentos.

- ❖ Hay que **minimizar la presencia de peligros químicos y físicos** en todas las fases de la cadena alimentaria:
 - Los alimentos deben ser objeto de vigilancia analítica, para comprobar que cumplen con la normativa de aplicación.
 - Los sistemas de autocontrol deben considerar expresamente los peligros químicos y físicos considerados prioritarios.
 - Hay que cuantificar el grado de cumplimiento de los productos alimenticios, por sectores y fases de la cadena alimentaria.
 - Hay que ejecutar campañas de información y sensibilización, que, en su caso, requerirán recomendaciones de consumo. La ciudadanía debe disponer de **información útil para prevenir enfermedades.**

- ❖ Hay que **minimizar los riesgos vinculados a la composición de los alimentos** en todas las fases de la cadena alimentaria:
 - Los alimentos deben ser objeto de vigilancia y control oficial, para comprobar que se cumplen con la normativa de aplicación.
 - Los sistemas de autocontrol deben considerar expresamente los peligros vinculados a la composición de los alimentos considerados prioritarios.
 - Hay que cuantificar el grado de cumplimiento, por sectores y fases de la cadena alimentaria.
 - Hay que continuar con las campañas de información y sensibilización, especialmente en materia de etiquetado. La ciudadanía debe disponer de información útil para prevenir enfermedades.

- ❖ Las actividades de la cadena alimentaria deben desarrollarse de forma que se evite a los animales de abasto todo sufrimiento innecesario.

- ❖ Hay que desarrollar y potenciar los **sistemas de comunicación** en materia de seguridad alimentaria.

- Debe haber información adecuada en materia de seguridad alimentaria al alcance de todos los participantes en la seguridad alimentaria.
 - Hay que promover el intercambio de información y el diálogo entre los participantes en la cadena alimentaria
 - Hay que introducir un enfoque preventivo en cuanto a la comunicación de riesgos para determinados segmentos de la población, como los niños, las mujeres embarazadas, personas mayores o personas con inmunodeficiencias, que deberán ser prevenidos de una manera más activa frente a peligros potenciales de los alimentos.
 - Hay que seguir promoviendo que determinados colectivos, asociaciones y organizaciones, con influencia social tengan un papel relevante en la comunicación de riesgos.
 - Hay que mejorar el procedimiento de comunicación de riesgos a la población.
 - Hay que mejorar de forma continua los **sistemas de intercambio de información y alerta** sobre peligros alimentarios, para una eficaz y rápida intervención en toda la cadena alimentaria.
- ❖ La intervención de la administración en materia de seguridad alimentaria debe regirse por principios de **calidad, imparcialidad, coordinación, cooperación, colaboración y mejora continua.**
- Hay que **mejorar de manera continua las actuaciones** sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados.
 - Hay que ejecutar el programa de supervisión interna
 - Hay que hacer auditorías.
 - Hay que mejorar la **coordinación** entre e Infra administraciones.
 - Hay que proponer a nivel nacional la adopción de medidas de control del transporte de alimentos.
 - Hay que **mejorar la eficacia de los controles oficiales, ejecutando medidas adecuadas y eficaces, que aseguren** el cumplimiento por parte de los operadores económicos.
 - Hay que disponer de un marco normativo adecuado a las necesidades detectadas que permita ejecutar los controles oficiales con eficacia: **seguridad jurídica para los inspeccionados y legalidad de las actuaciones de control.**
 - Problema de los muestreos reglamentarios

Establecimiento de objetivos estratégicos (generales y específicos).

Toda organización pretende alcanzar unos objetivos. Un objetivo es una situación deseada que la organización intenta lograr. Presentan una situación futura, justifican las actividades de una organización y sirven como estándares y unidades de medida.

Los objetivos y las actividades o intervenciones, se van a presentar en forma de cuadros, que van a facilitar su gestión.

Partiendo de la base de que el análisis del riesgo y sus tres componentes (Evaluación, gestión y comunicación del riesgo) deben ser la base de la política de seguridad alimentaria, se van a agrupar los objetivos y las intervenciones en los siguientes grupos:

- I. Determinación o evaluación de riesgos para la salud.
- II. Gestión de riesgos.
- III. Comunicación de riesgos.
- IV. Aseguramiento de la eficacia, calidad, coordinación con otras administraciones públicas.

7. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS.

I- EVALUACIÓN DE RIESGOS

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-1	Conocer los riesgos para la salud relacionados con los alimentos en UE y en Cantabria y las opciones de gestión de riesgo posibles, desde el punto de vista científico	2020

ESPECÍFICOS				
Nº	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
I-OE-1	Disponer de información adecuada sobre incidencia y prevalencia de las enfermedades de transmisión alimentaria en Cantabria	Información	Disponible	2020
I-OE-2	Disponer de información adecuada sobre peligros reales o potenciales en los alimentos.	Estudios Informes publicaciones	Disponibles	2020
I-OE-3	Disponer de información sobre consumo de alimentos, hábitos alimenticios, etc. en Cantabria	Estudios Informes publicaciones	Disponibles	2020

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
I-INT-1	Promover la creación de relaciones con centros de relevancia científica que puedan aportar datos problemas de salud potencialmente relacionados con los alimentos, para propiciar el intercambio de información.
I-INT-2	Recopilación de información y estudios sobre peligros de transmisión alimentaria en Cantabria
I-INT-3	Recopilación de información y estudios sobre consumo de alimentos, hábitos alimenticios, etc. en Cantabria.
I-INT-5	Poner a disposición de todos los responsables del control oficial, la información útil recopilada en relación con los peligros y factores coadyuvantes, asociados a cada etapa y/o proceso de la cadena alimentaria.

II -A- GESTIÓN DE RIESGOS: Control de establecimientos alimentarios:
OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES				
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN		
OG-2	Mejorar el nivel de cumplimiento de los operadores económicos de las empresas alimentarias con la normativa orientada a garantizar que las actividades de la cadena alimentaria se desarrollen en condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir, eliminar y/o reducir los peligros a niveles aceptables.	2020		
ESPECÍFICOS				
Condiciones de autorización y registro, higiene, trazabilidad, formación.				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACION	TEMPORALIZACIÓN
II-OE-1	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con la normativa sobre autorización sanitaria, registro e inscripción, higiene, formación trabajadores empresa alimentaria, trazabilidad	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2020
Sistemas de autocontrol				
II-OE-2	Aumentar la tasa de conformidad de empresas alimentarias con la normativa relativa a los sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2020
		% Empresas con APPCC /GUIAS implantado	>95%	
Otros				
II-OE-3	Aumentar la tasa de conformidad con las normas sobre bienestar animal en mataderos, evitándose así a los animales productores de alimentos cualquier sufrimiento innecesario.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2020
II-OE-4	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con las normas sobre gestión de subproductos en las actividades de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2020
Sensibilización y promoción de prácticas correctas				
II-OE-5	Realizar intervenciones para aumentar y mejorar la sensibilización de los operadores de minoristas de comidas preparadas en condiciones de higiene y APPCC.	No intervenciones disponibles	Disponible	2020

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES	
NUMERO	INTERVENCIÓN
II-INT-1	Chequear mediante auditoría el sistema de categorización de riesgo en establecimientos alimentarios: homogeneidad e idoneidad de las frecuencias de control.
II-INT-2	Recopilar información de todos los inspectores en el caso de que no se cumpla la programación de los controles prevista, en relación a los motivos que lo provocaron.
Control Oficial	
II-INT-3	Continuar con el programa 1 de control general de establecimientos alimentarios
II-INT-4	Implantar urgentemente los nuevos programas, especialmente: Mataderos, complementos y auditorias APPCC
II-INT-5	Continuar con el programa 2 de control de los sistemas de autocontrol mediante la técnica de inspección
II-INT-6	Definir y aplicar criterios de flexibilidad en la aplicación de procedimientos basados en el APPCC para microempresas
II-INT-7	Continuar con el programa 3 de control del bienestar animal.
II-INT-8	Continuar con el control veterinario diario en mataderos y definir el programa procedimiento de actuaciones
Sensibilización y promoción de prácticas correctas	
II-INT-9	Continuar desarrollando sistemas de información dirigida a los operadores de empresa alimentaria a través de la Web
II-INT-10	Contactar con la asociación de hostelería de Cantabria para promover que elaboren Guía de Prácticas correctas de higiene en comidas preparadas o, en su caso, elaborar y/o actualizar el material divulgativo
II-INT-11	Realizar jornadas de información en escuelas de Hostelería de Cantabria y Escuelas de Turismo.
II-INT-12	Promover la inclusión de temas de seguridad alimentaria en los currículos de Escuelas de Hostelería y Formación profesional

II –B- GESTIÓN DE RIESGOS: Control de la información y composición alimentaria

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES	
NUMERO	OBJETIVO
OG-3	Minimizar la exposición de los consumidores sensibles a determinados componentes de los alimentos, que les pueden ocasionar un daño.
OG-4	Conseguir que los consumidores dispongan de la información adecuada, necesaria y veraz, a través del etiquetado que les facilite una adecuada elección de los productos alimenticios en materia de alérgenos, sustancias presentes en los alimentos que pueden provocar intolerancias y organismos modificados genéticamente.
OG-5	Contribuir a proteger la salud de los consumidores susceptibles de padecer intolerancia al gluten.
OG-6	Contribuir a proteger la salud de los consumidores susceptibles de padecer alergias e intolerancias alimentarias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Control oficial de riesgos vinculados a la composición				
II-OE-6	Retirar del mercado los alimentos con incumplimientos en materia de alérgenos e intolerancias (gluten)	Programa operativo de muestreo	Disponible	Cada año
		% de alimentos con presencia de peligros que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	Cada año
II-OE-7	Retirar del mercado los alimentos con incumplimientos en materia de ingredientes tecnológicos (No autorizados o que superen el límite permitido)	Programa operativo de muestreo	Disponible	Cada año
		% de alimentos con presencia de peligros que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	Cada año
II-OE-8	Evitar la comercialización / Retirar del mercado los complementos con incumplimientos en materia de composición	Participación en la campaña correspondiente	Disponible	Cuando se convoque
		% de alimentos con presencia de peligros que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	Cada año
II-OE-9	Retirar del mercado los alimentos con OGM no autorizados o autorizados y no declarados en el etiquetado	Programa operativo de muestreo	Disponible	Cada año
		% de alimentos con presencia de peligros que son objeto de medidas urgentes	100%	Cada año

II-OE-10	Retirar del mercado los alimentos irradiados sin autorización y los que superen la dosis de irradiación	Programa operativo de muestreo	Disponible	Cada año
		% de alimentos con presencia de peligros que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	Cada año

Información alimentaria facilitada al consumidor

II-OE-11	Aumentar la tasa de conformidad de las empresas alimentarias con las normas orientadas a garantizar que los alimentos que comercializan dispongan de Información alimentaria facilitada al consumidor conforme a la normativa y que dicha información es veraz para que se pueda tomar decisiones de consumo basadas en una información fiable.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2020
----------	--	--	---------------------	------

Sensibilización

II-OE-12	Aumentar y mejorar la sensibilización de los operadores de la cadena alimentaria en peligros vinculados a la composición de los alimentos y la importancia de un etiquetado correcto de los mismos.	Información Sistemas de información	Disponible	2020
----------	---	-------------------------------------	------------	------

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:

NUMERO	INTERVENCIÓN
Control oficial	
II-INT-13	Continuar con los programas de control oficial: alérgenos e intolerancias, ingredientes tecnológicos, irradiados y OGM
II-INT-14	Definir, implantar y ejecutar el programa de control oficial de complementos alimenticios
II-INT-15	Continuar con el programa de control de información al consumidor.
IV-INT-16	Continuar con el control oficial de los programas nº 1 y 2, en especial los sistemas de autocontrol y trazabilidad para comprobar que tienen implantados procedimientos en los que se consideran los peligros vinculados a la composición relevantes.
Sensibilización	
II-INT-17	Continuar desarrollando sistemas de información dirigida a los operadores de empresa alimentaria
II-INT-18	Realizar actividades e intervenciones de sensibilización dirigidas a titulares de empresa alimentaria

II –B- GESTIÓN DE RIESGOS: Control Oficial de peligros biológicos y químicos.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
II-OG-7	Minimizar la presencia y la exposición de los consumidores a los peligros biológicos y químicos presentes en los alimentos	2020

ESPECÍFICOS				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACION	TEMPORALIZACIÓN
Cumplimiento de la legislación alimentaria				
II-OE-14	Realizar muestreo para análisis en base al riesgo	Documento justificativo	Disponible	Cada año
II-OE-15	Adoptar medidas urgentes para retirar del mercado los alimentos con incumplimientos	Programa operativo de muestreo	Disponible	Cada año
		% de alimentos con presencia de peligros biológicos y químicos que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	Cada año
II-OE-16	Retirar del mercado los alimentos claramente contaminados con parásitos o que no cumplan las normas sobre prevención de contaminación con Anisakis.	Tasa de conformidad con la normativa vigente	Tendencia creciente	2020
		% de alimentos con presencia de peligros que son objeto de medidas urgentes para evitar su consumo.	100%	Cada año

INTERVENCIONES O ACTIVIDADES	
NUMERO	INTERVENCIÓN
ETA	
II-INT-20	Continuar con los programas de control oficial de peligros biológicos y químicos
II-INT-21	Continuar con el control oficial de los programas nº 1 y 2, en especial los sistemas de autocontrol y trazabilidad para comprobar que tienen implantados procedimientos en los que se consideran peligros biológicos y químicos relevantes.
II-INT-22	Mejorar los sistemas de investigación de brotes de toxiinfecciones alimentarias.

Sensibilización	
II-INT-23	Continuar desarrollando sistemas de información dirigida a los operadores de empresa alimentaria
II-INT-24	Realizar actividades e intervenciones de sensibilización dirigidas a operadores de empresa alimentaria

III – COMUNICACIÓN DE RIESGOS.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVOS GENERALES:		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-8	Introducir un enfoque preventivo en cuanto a la comunicación de riesgos para determinados segmentos de la población, como los niños, las mujeres embarazadas, personas mayores o personas con inmunodeficiencias, que deberán ser prevenidos de una manera más activa frente a peligros potenciales de los alimentos.	2020
OG-9	Conseguir que los ciudadanos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria.	2020
OG-10	Conseguir que los operadores económicos tengan un adecuado conocimiento en temas de seguridad alimentaria.	2020
OG-11	Mejorar la transparencia en nuestro ámbito de actuación.	2020
OG-12	Alcanzar y mantener un elevado grado de intercambio de información y diálogo con otros participantes en la cadena alimentaria: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Empresas alimentarias: gremios ➤ Asociaciones de consumidores 	2020
OG-13	Alcanzar y mantener un elevado grado de intercambio de información y diálogo con: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Docentes: medicina, enfermería, escuelas de hostelería ➤ Personal sanitario: médicos, matronas, 	2020

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	TEMPORALIZACIÓN
Conocimiento, diálogo y participación				
III-OE-1	Proporcionar información adecuada con enfoque preventivo a determinados segmentos de la población, como los niños, las mujeres embarazadas, personas mayores o personas con inmunodeficiencias, en materia de peligros potenciales de los alimentos.	Información	Disponible	2020

III-OE-3	Promover que asociaciones, organismos o colectivos con influencia social, tengan un papel importante en comunicación en temas de seguridad alimentaria.	Sistemas de participación Foros Jornadas	Disponibles	2020
III-OE-4	Disponer de sistemas de participación para los ciudadanos en temas de seguridad alimentaria.	Sistemas de participación Foros Jornadas	Disponibles	2020
III-OE-5	Disponer de información sobre la percepción del riesgo de los consumidores	Información	Disponible	2020
III-OE-7	Mantener un nivel elevado de colaboración en materia de comunicación de riesgos en seguridad alimentaria con el personal sanitario asistencial, colegios profesionales y entidades docentes.	Sistemas de participación Foros Jornadas	Disponible	2020
En el ámbito informativo				
III-OE-9	Aumentar, en general, la información facilitada a los consumidores, operadores de empresa alimentaria en temas de seguridad alimentaria.	Información	Disponible	2020
III-OE-16	Aumentar y mejorar la información de los operadores económicos de empresas alimentarias y consumidores en medidas de prevención de los riesgos biológicos, químicos y vinculados a la composición de los alimentos.	Información	Disponibles	2020

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
III-INT-1	Evaluar la adecuación del material divulgativo realizada, en relación a prevención de Listeria monocytogenes dirigido a mujeres en gestación.
III-INT-2	Iniciar colaboración con escuelas de Hostelería de Cantabria, en temas de seguridad alimentaria.
III-INT-3	Elaboración de material divulgativo sobre temas de seguridad alimentaria: prioritario para determinados segmentos de la población.
III-INT-4	Continuar colaborando con la Escuela Universitaria de Enfermería
III-INT-5	Desarrollo de sistemas de participación (Estrategia de comunicación) con integrantes de la cadena alimentaria tales como, asociaciones de consumidores, operadores económicos, personal docente y personal sanitario asistencial, fomentando el diálogo, la participación y el intercambio de información.

III-INT-6	Revisar el procedimiento de COMUNICACIÓN de riesgos a la población
III-INT-7	Facilitar información al personal sanitario asistencial, para que puedan comunicar a la ciudadanía información científicamente contrastada en temas de seguridad alimentaria.
III-INT-7	Recibir información del personal sanitario asistencial, en temas de seguridad alimentaria y percepción de riesgos.
III-INT-9	Informar a la ciudadanía sobre: peligros presentes en los alimentos y medidas de prevención, actividades del Servicio de Seguridad alimentaria, otras cuestiones que favorezcan promuevan el conocimiento por parte de los ciudadanos en materia de seguridad alimentaria
III-INT-11	Elaboración y divulgación de material informativo sobre medidas de prevención de toxiinfecciones y otras enfermedades transmisibles por vía alimentaria dirigida a operadores de la cadena alimentaria y consumidores.
III-INT-12	Mejorar y mantener actualizada la Web de la Consejería de sanidad del Gobierno de Cantabria, en el ámbito del servicio de Seguridad Alimentaria.

IV – ASEGURAMIENTO DE LA EFICACIA, CALIDAD, COORDINACIÓN, COOPERACIÓN, COLABORACIÓN.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

GENERALES		
NUMERO	OBJETIVO	TEMPORALIZACIÓN
OG-14	Mejorar la eficacia de los controles oficiales	2020
OG-15	Mejorar la formación del personal del servicio de Seguridad Alimentaria	2020
OG-16	Disponer de un marco normativo adecuado a las necesidades detectadas que permita ejecutar los controles oficiales con eficacia: seguridad jurídica para los inspeccionados y legalidad de las actuaciones de control	2020

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:				
NUMERO	OBJETIVO	INDICADOR		TEMPORALIZACIÓN
Evaluación, Calidad y Mejora continua				
IV-OE-1	<p>Mejorar el sistema de control oficial: medir y analizar la información disponible de cara a la mejora del sistema</p> <p>Revisar el enfoque, la adecuación y los criterios definidos-aplicados en el plan, los programas y procedimientos</p> <p>Realizar auditorías del sistema de control oficial</p>	Programas evaluados	100%	Cada año
		Informe de evaluación	Disponibles	Cada año
		Informes de auditorías	Disponibles	Cada año
		Acciones de mejora	Disponibles Implantada	Cada año
		Revisión de procedimientos	100%	2020
IV-OE-2	<p>Mejorar las actuaciones sobre establecimientos alimentarios, a partir de la detección de posibilidades de mejora en la actuación y/o en los criterios aplicados, velando por una ejecución coherente y homogénea del control oficial.</p>	Nº supervisiones realizadas	Disponible	Cada año
		Cumplimiento del programa de supervisión de las actuaciones de control oficial		
		Nº acciones de mejora definidas		
		Nº acciones de mejora implantadas		

IV-OE-3	Informatizar la recopilación de datos relativos a la ejecución de los programas de control oficial y para la elaboración del informe anual, para mejorar la exactitud, precisión y disminuir el tiempo dedicado para su recogida y análisis	Nº tablas desarrolladas	todas	2020
Formación del personal del Servicio de Seguridad Alimentaria				
IV-OE-4	Elaborar un programa de formación del personal del Servicio de Seguridad Alimentaria	Programa de formación	Disponible	2020
			Implantado	2020
IV-OE-5	Conseguir que el 100% del personal con no conformidades en su supervisión participe en cursos de formación al final del plan	Personal con no conformidades que es formado	100%	2020
IV-OE-6	Conseguir que todo el personal del Servicio y de nuevo ingreso disponga de formación adecuada a su puesto de trabajo.	% personal incluidos en los programas de formación	100 %	2020
IV-OE-7	Maximizar la participación del personal.	Trabajos realizados Grupos de trabajo formados	Tendencia creciente	2020
Coordinación, Cooperación y colaboración				
IV-OE-8	Disponer de procedimientos de coordinación entre las unidades administrativas implicadas en la Seguridad Alimentaria.	Procedimientos de coordinación.	Disponibles	2020
IV-OE-9	Mejorar de forma continua el procedimiento de comunicación de brotes de ETA.	Procedimiento	Disponible	2020
En el ámbito normativo				
IV-OE-10	Mejorar el marco normativo que nos dé cobertura en cuanto a la SEGURIDAD JURÍDICA Y LEGALIDAD DE LAS ACTUACIONES	Nº de Propuestas de mejora en la normativa	Número	2020

ACTIVIDADES O INTERVENCIONES:	
NUMERO	INTERVENCIÓN
Evaluación-, Calidad y mejora continua	
IV-INT-1	Disponer de un sistema de auditorías
IV-INT-2	Evaluar el plan y los programas de actuación
IV-INT-3	Desarrollo informático de la aplicación SIGESAN en lo relativo a la recopilación de datos de ejecución de los controles oficiales.

IV-INT-4	Revisar y actualizar el plan y los programas siempre que sea necesario.
IV-INT-5	Disponer y ejecutar el programa de supervisión de personal
IV-INT-6	Revisar el enfoque, la adecuación y los criterios definidos en los procedimientos.
Formación del personal	
IV-INT-7	Elaborar un sistema/procedimiento de formación de personal para el adecuado desempeño de sus funciones.
IV-INT-8	Ejecutar las acciones formativas que sean precisas y en concreto, dado la novedad de los programas en materia de complementos y auditorías del sistema APPCC
Coordinación, Cooperación y colaboración	
IV-INT-9	Elaboración y mejora continua de procedimientos de coordinación con Salud Pública en materia de investigación de brotes: Hay que reducir el plazo de declaración y de aplicación de medidas de gestión en el caso de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria causadas por peligros biológicos y mejorar el procedimiento de coordinación entre los dos departamentos.
IV-INT-10	Proponer en un foro técnico la problemática de control de transportistas.
A nivel Normativo	
IV-INT-11	Desarrollo de propuestas de modificación de la normativa a escala, autonómica y estatal. En materia de legalidad de las actuaciones y de seguridad jurídica
IV-INT-12	Recopilación y en su caso, definición de criterios de interpretación de las normas vigentes, si procede.

8. PROGRAMAS DE ACTUACIÓN

Determinación de los programas de actuación:

Es necesario adaptar las intervenciones, en la medida de lo posible, a la estructura y a los programas previstos por el Plan Nacional:

Bloque I: Control de establecimientos alimentarios

1. Programa de control general de establecimientos alimentarios:
 - i. programa de control de las condiciones de autorización y registro
 - ii. programa de control de las condiciones de higiene en establecimientos alimentarios
 - iii. programa de control de la trazabilidad en el ámbito de la seguridad alimentaria
 - iv. programa de control de la gestión de subproductos en establecimientos alimentarios
 - v. programa de control de la formación de los profesionales de la cadena alimentaria
2. Programa de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios
3. Programa de control del bienestar animal.
4. Programa de control diario en mataderos

Bloque II: Control de la información y composición alimentaria

5. Programa de control de la información de alimentos y MECASs entregados al consumidor final.
6. Programa de control de ingredientes tecnológicos.
7. Programa de control de alimentos irradiados
8. Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia, en los alimentos
9. Programa de control de alimentos biotecnológicos (ogm).
10. Programa de control de complementos.

Bloque III: Control de riesgos biológicos y químicos

11. Programa de control sobre criterios de seguridad alimentaria
12. Programa de control de *Anisakis* spp
13. Programa de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos
14. programa de control de biotoxinas marinas en productos alimenticios
15. Programa de control de contaminantes abióticos en los alimentos.
16. Programa de control de materiales en contacto con los alimentos
17. Programa de control de residuos de plaguicidas en los alimentos.
18. Programa de control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal.

Priorización de los programas de intervención:

Se van a asociar las actuaciones o intervenciones que proceda, a cada programa de actuación que propone el Plan Nacional. El resto de las actividades, que no se correspondan con ningún programa de los previstos, se desarrollarán de forma independiente.

Dado que los recursos son limitados, se van a priorizar los programas de actuación. Se puede utilizar una metodología de ponderación de criterios similar a la descrita en el caso de la determinación o selección de prioridades. En este caso se ha optado por aplicar el **Método Hanlon**.

Dicho autor basa la priorización en función de 4 aspectos:

- M. La magnitud del problema (valorando la percepción social del problema)
- G. La gravedad para la salud de las personas.
- E. La eficacia de la solución
- F. La factibilidad de la intervención o componente Pearl, iniciales que corresponden a los siguientes aspectos relacionados con el programa:
 - a. Pertinencia o adecuación
 - b. Factibilidad económica
 - c. Aceptabilidad científica y social
 - d. Disponibilidad de recursos
 - e. Legalidad de las actuaciones a realizar.

La fórmula empleada para determinar la prioridad empleada en este método es:

$$\text{Valor global de priorización Pr} = [(M+G) E \times F]$$

Los componentes de (M+ G) se van a expresar numéricamente en escalas de 1 a 10, y el E de 0,5 a 1,5., en función de que sea difícil o fácilmente solucionable. El componente F debe incluir un 1 si se considera factible el desarrollo del programa o un 0 si no se considera factible.

Como resultado de la aplicación de este método se va a obtener una tabla de valoración y una priorización de la anterior relación de los programas de intervención.

No obstante, hay programas que deberán en todo caso ejecutarse:

- ❖ En función de la categorización del riesgo:
 - Programa 1 de control general de establecimientos alimentarios:
 - Programa 2 de control de los autocontroles en establecimientos alimentarios
 - Programa 3 de control del bienestar animal.
 - Programa 12 de control de Anisakis spp
- ❖ Diariamente:
 - Programa de control diario en mataderos
- ❖ Una vez al año en fabricantes y envasadores ubicados en Cantabria:
 - Programa 5 de control de la información de alimentos y MECASs entregados al consumidor final.
- ❖ En función de la programación de auditorías APPCC que en su caso se establezca:

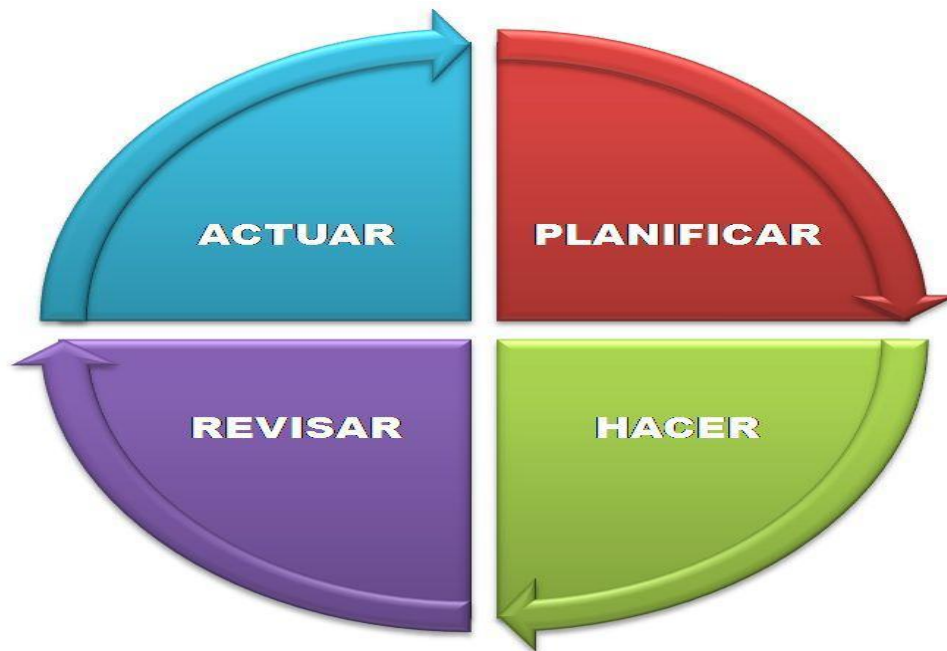
9. MEJORA CONTÍNUA.

Lo que no se mejora continuamente, o bien se degrada o bien se queda como está. No hay más opciones.

Desde la Dirección General de Salud Pública se apuesta por mejorar de forma continua los procesos, tomando como referencia modelo de mejora continua PDCA (Plan Do, Check, Act) o ciclo de Deming:

- Planificar
- Implantar y ejecutar el plan y sus programas
- Revisar y chequear los resultados
- Reflejar lo aprendido.

Para mejorar hay que planificar (Plan), es decir, fijarse unos objetivos y las intervenciones o actividades a desarrollar para conseguirlos, implantar y ejecutar las actividades (Do), revisar y controlar los resultados obtenidos (Check), y a partir de esa revisión y autoevaluación, ajustar (A) las actuaciones necesarias, que servirán de base a una nueva planificación. Este ciclo debe repetirse de forma continua.



SELECCIÓN DE PRIORIDADES

PROBLEMA	MAGNITUD M (De 1 a 10)	G GRAVEDAD PARA LA SALUD (De 1 a 10)	E EFICACIA DE LA SOLUCION (0,5 a 1,5.)	F FACTIBILIDAD 1 / 0	TOTAL [(M+G) E x F]	ORDEN DE PRIORIDAD
Programa 6 de control de ingredientes tecnológicos.						
Programa 7 de control de alimentos irradiados						
Programa 8 de control de alergenicos y sustancias que provocan intolerancia, en los alimentos						
Programa 9 de control de alimentos biotecnológicos (ogm).						
Programa 10 de control de complementos.						
Programa 11 de control sobre criterios de seguridad alimentaria						
Programa 12 de control de Anisakis spp						
Programa 13 de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos						
Programa 14 de control de biotoxinas marinas en productos alimenticios						
Programa 15 de control de contaminantes abióticos en los alimentos.						
Programa 16 de control de materiales en contacto con los alimentos						
Programa 17 de control de residuos de plaguicidas en los alimentos.						
Programa 18 de control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal.						