



Servicio
Canario de la Salud
Dirección General de Salud Pública



MEMORIA DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PERIODO 2003 – 2006

Esta memoria es un resumen de las principales actividades que se han desarrollado en este Servicio, desde el año 2003 hasta el 31 de diciembre de 2006. Se ha englobado en los siguientes apartados:

1. Registro General Sanitario de Alimentos
2. Autorizaciones Sanitarias de funcionamiento.
3. Formación sanitaria de los manipuladores de alimentos
4. Control oficial en industrias y establecimientos alimentarios.
5. Programas de control de productos alimenticios.
6. Sistema coordinado de intercambio rápido de información (S. C. I. R. I.)
7. Control de zoonosis.
8. Control de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles
9. Inspección de vehículos.
10. Registro de Operadores económicos.
11. Toxiinfecciones alimentarias.
12. Certificados de exportación de productos alimenticios.
13. Recopilación y actualización de toda la legislación europea, nacional y autonómica en materia de seguridad alimentaria y zoonosis.
14. Elaboración de informes en temas relacionados con la seguridad alimentaria.
15. Elaboración de informes relativos a expedientes sancionadores.
16. Presentación y puesta en marcha del sistema de información para la gestión automatizada de datos en el ámbito de la seguridad alimentaria. (proyecto SIASP)
17. Colaboración en la elaboración de guías de prácticas correctas de higiene.



1. REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS (RGSA).

Para la inscripción en el RGSA, es necesaria la previa autorización sanitaria de funcionamiento de las industrias o establecimientos, otorgada por la Comunidad Autónoma donde se encuentren domiciliadas, según lo establecido en el R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.

En el Servicio de Seguridad Alimentaria se procede al estudio y valoración de la documentación aportada por los interesados, así como de las actas de inspección levantadas en dichas industrias por los Técnicos Inspectores de Salud Pública (en adelante TISP) dependientes de las Áreas de Salud, y los resultados de las analíticas efectuadas.

Si de la valoración del expediente se considera la aptitud de la empresa, se procede a elevar a la Dirección General de Salud Pública la propuesta de autorización, para que a su vez se solicite a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria la asignación del número correspondiente acorde con la clave, categoría y actividad a desarrollar.

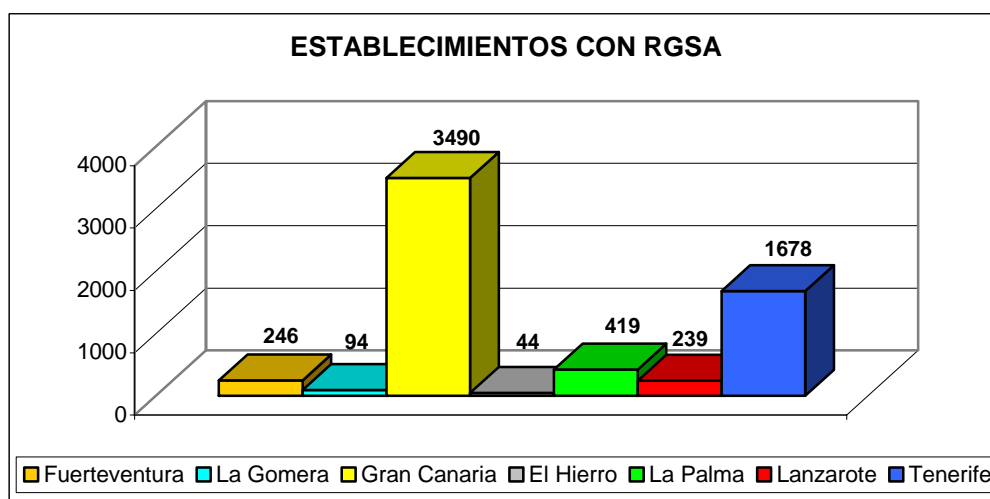
Son objeto asimismo de asiento en el Registro las convalidaciones cada 5 años, las cancelaciones y revocaciones, las sanciones firmes en vía administrativa motivadas por infracciones relativas a incumplimientos de la normativa referente a protección de la salud de los consumidores, así como cualquier cambio de domicilio, titularidad, cambio de actividad, etc. que se produzca en dichas industrias.

En la actualidad existen **6.208 industrias** autorizadas en toda la Comunidad Autónoma desglosadas en los siguiente sectores alimentarios:

CLAVES	SECTOR ALIMENTARIO	TOTAL
10	CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS	389
12	PESCADO Y PRODUCTOS ACUICULTURA	915
14	HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	125
15	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	562
16	GRASAS COMESTIBLES	13
17	CEREALES	7
18	LEGUMINOSAS	3
19	TUBÉRCULOS	52
20	HARINAS Y DERIVADOS	976
21	FRUTAS Y HORTALIZAS	875
23	EDULCORANTES	172
24	CONDIMENTOS Y ESPECIAS	34
25	ALIMENTOS ESTIMULANTES	59
26	PLATOS PREPARADOS/DIETÉTICOS, ETC.	285
27	AGUAS DE BEBIDA Y HIELO	105
28	HELADOS	82
29	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	32
30	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	370
31	ADITIVOS	22
37	DETERGENTES, DESINFECTANTES, ETC.	30
39	MATERIALES EN CONTACTO ALIMENTOS	65
40	ALMACÉN, IMPORTADOR, POLIVALENTE	1035
TOTAL		6.208



En el gráfico siguiente, se muestran los establecimientos con RGSA, según su distribución por islas:

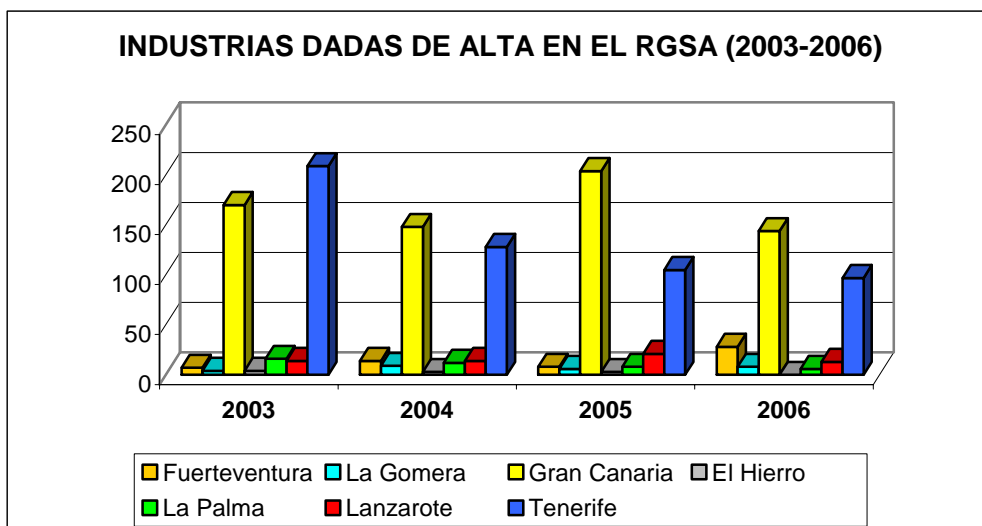


Desde el uno de enero de 2003 hasta la fecha de esta memoria, 1.721 industrias han sido inscritas en el RGSA, 732 industrias se han dado de baja y 1.400 industrias han convalidado su autorización.

El trámite de baja suele ser bastante complicado dado que la mayoría de las industrias que cierran no lo comunican a esta Dirección General. Por lo tanto cuando nos ponemos en contacto con ellas por escrito y nos vienen las cartas devueltas, solicitamos la colaboración de los servicios de control oficial para que confirmen que los establecimientos ya no ejercen la actividad. Posteriormente y de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, se remite la resolución de baja al B.O.C., antes de proceder a comunicar la baja en el Registro General Sanitario de Alimentos, a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria

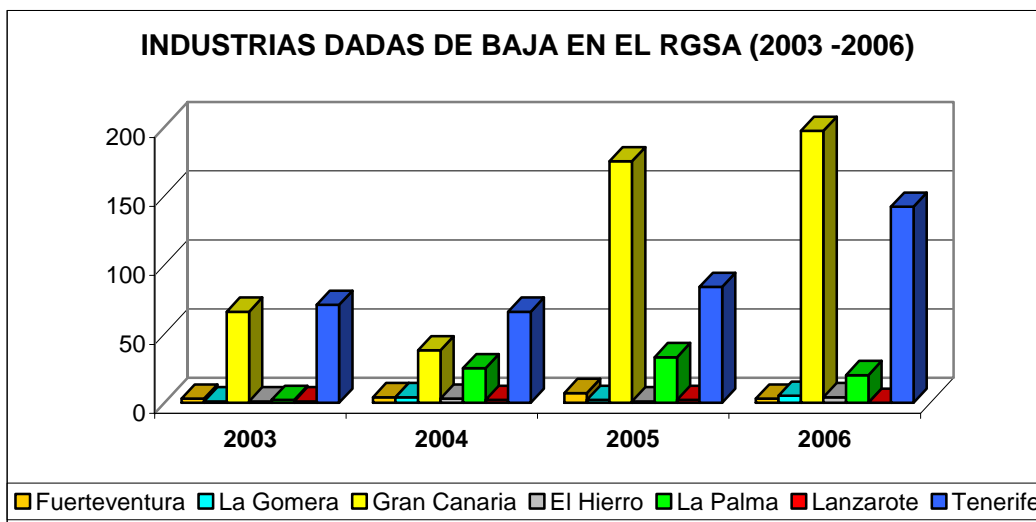
Estos datos se muestran desglosados por año e isla en los siguientes gráficos:

Nº INDUSTRIAS QUE SE HAN DADO DE ALTA EN EL RGSA (desde el 1 de enero de 2003 al 31 de diciembre de 2006)							
Año / Área	FV	GO	GC	HI	LP	LZ	TF
2003	7	4	170	4	16	14	209
2004	14	9	148	3	12	14	128
2005	8	6	204	3	8	21	105
2006	28	8	144	0	6	13	97

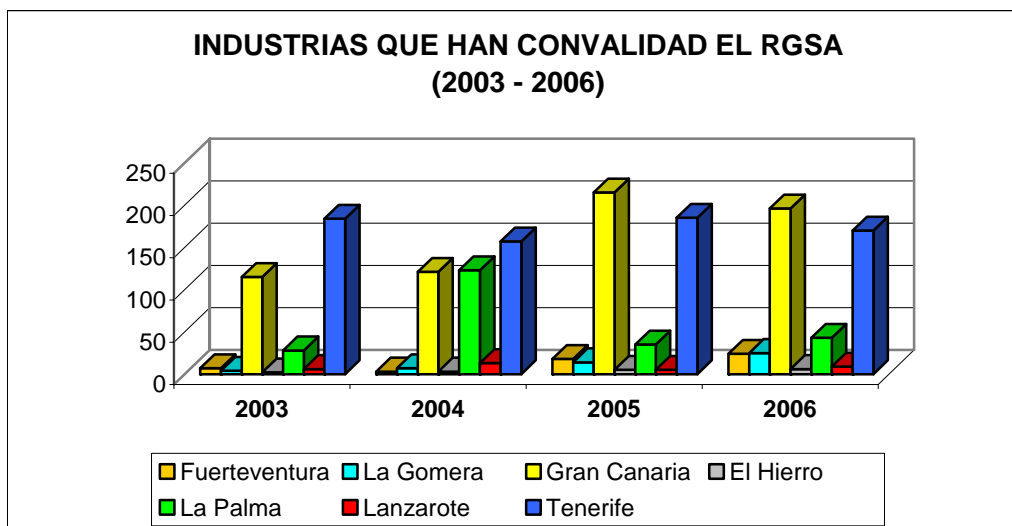


**Nº INDUSTRIAS QUE HAN CAUSADO BAJA EN EL RGSA
(desde el 1 de enero de 2003 al 31 de diciembre de 2006)**

Año / Área	FV	GO	GC	HI	LP	LZ	TF
2003	3	1	66	1	2	1	71
2004	4	4	38	3	25	2	66
2005	7	2	175	1	33	2	84
2006	3	5	189	4	18	0	135



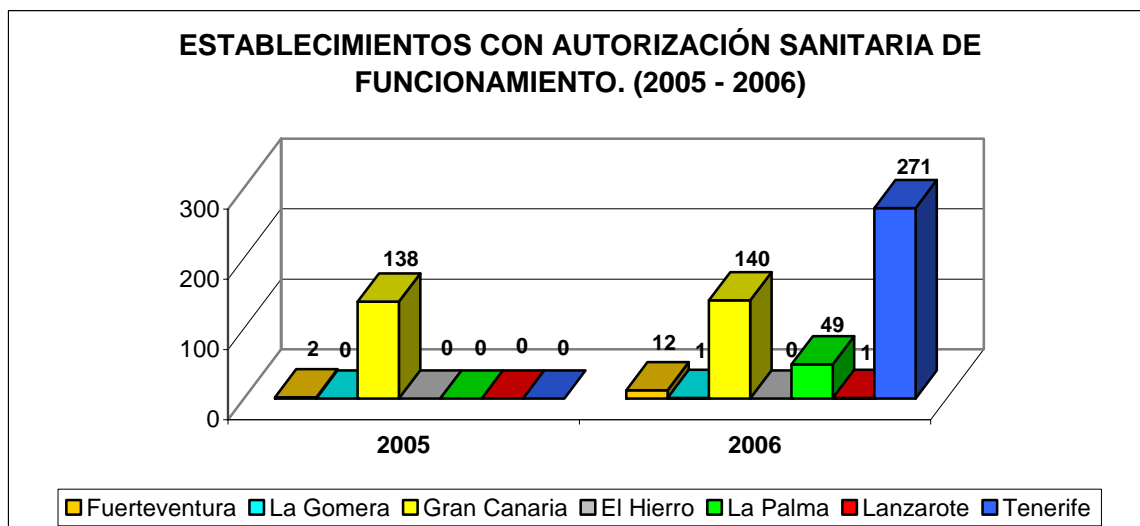
Nº INDUSTRIAS QUE HAN CONVALIDADO EL RGSA (desde el 1 de enero de 2003 al 31 de diciembre de 2006)							
Año / Área	FV	GO	GC	HI	LP	LZ	TF
2003	7	4	115	2	28	6	184
2004	3	7	121	3	123	13	157
2005	18	14	215	5	35	5	185
2006	24	25	196	6	43	9	170



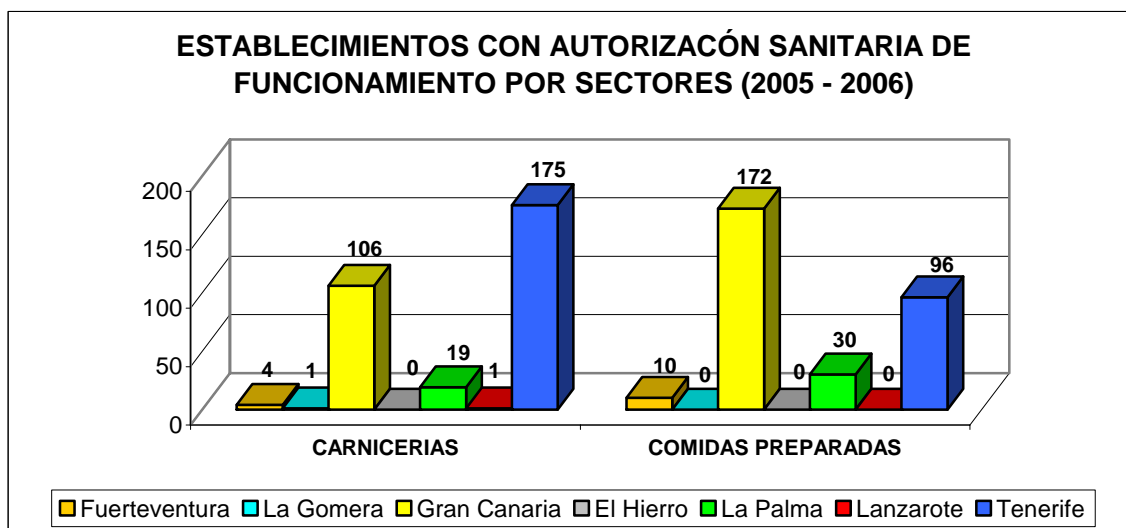
ESTABLECIMIENTOS CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO.

Teniendo en cuenta la entrada en vigor del **Reglamento 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el **Reglamento 853/2004**, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, durante esta legislatura se han creado dos registros en esta Dirección General, en el que se han de inscribir todos los establecimientos regulados por el **R.D. 3484/2000**, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y el **R.D. 1376/2003**, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, cuya actividad no precisa la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, pero si contar con autorización sanitaria.

Nº ESTABLECIMIENTOS CON AUTORIZACION SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO (1 enero de 2005 – 31 de diciembre de 2006)							
Año / Área	FV	GO	GC	HI	LP	LZ	TF
2005	2	0	138	0	0	0	0
2006	12	1	140	0	49	1	271



Nº ESTABLECIMIENTOS CON AUTORIZACION SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO POR SECTORES							
Tipo de Establecimiento	FV	GO	GC	HI	LP	LZ	TF
CARNICERÍAS	4	1	106	0	19	1	175
COMIDAS PREPARADAS	10	0	172	0	30	0	96



2. FORMACIÓN SANITARIA DE MANIPULADORES

Con la entrada en vigor del R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y que deroga el R.D. 2505/1983, cambia



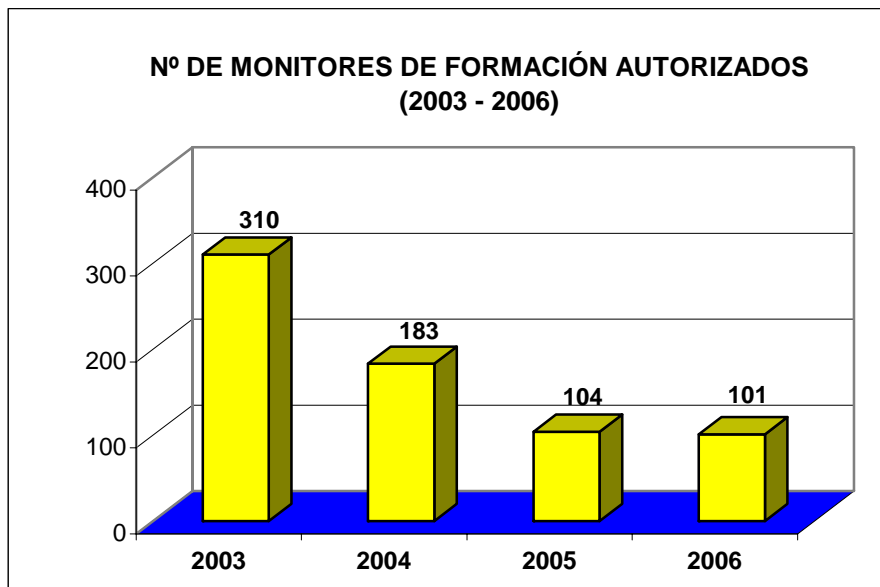
de forma radical la filosofía de la formación del personal que trabaja en contacto con los alimentos recayendo la responsabilidad de su formación en las empresas alimentarias. Esta Dirección General, y en concreto este Servicio, elaboró la Orden de 10 de julio de 2002, por la que se regulan las condiciones para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos y el régimen de autorización y registro (modificada por la Orden de 8 de octubre de 2002, y la corrección de errores de 18 de octubre).

Mediante la Orden de 10 de julio de 2002, se regula el régimen de autorización y registro de las Entidades de Formación, estableciéndose las condiciones que tanto éstas, como las empresas del sector alimentario, deben cumplir, respecto a la formación de manipuladores y la forma de acreditarla.

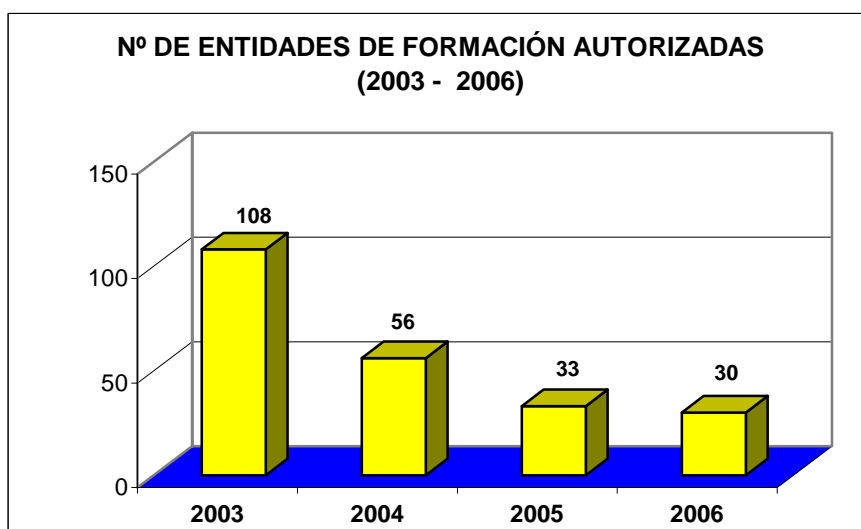
Desde febrero de 2003 (fecha de entrada en vigor de la Orden 10 de julio de 2002) hasta el 31 de diciembre de 2006, este Servicio ha resuelto favorablemente 227 expedientes de autorización de Entidades de Formación, así como 698 expedientes de autorización de Monitores de Formación.

Para la gestión del Registro de Entidades y Monitores de Formación, se ha elaborado una aplicación informática denominada Sistema de Información de Manipuladores de Alimentos (SIMA). Esta aplicación, como consulta y carga de datos de las memorias de actividades realizadas por las Entidades de Formación, se ha puesto a disposición de las Áreas de Salud y como consulta, con restricciones, para todos los ciudadanos, pudiendo acceder a ella desde la página Web del Servicio Canario de la Salud.

Nº DE MONITORES DE FORMACIÓN AUTORIZADOS	
Año	Nº Autorizaciones
2003	310
2004	183
2005	104
2006	101



NRO. DE ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS	
Año	Nº Autorizaciones
2003	108
2004	56
2005	33
2006	30



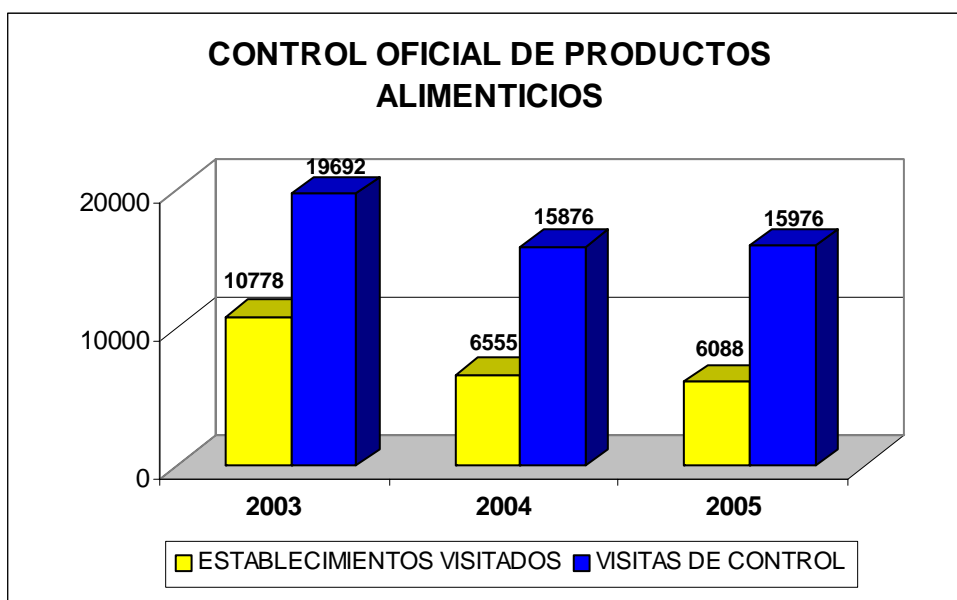


3. CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El Servicio de Seguridad Alimentaria asesora, coordina, recopila y evalúa la información referida a las inspecciones sanitarias realizadas por los TIPS de las distintas Áreas de Salud. En base a los datos obtenidos de las citadas inspecciones y en cumplimiento del R. D. 50/1993, de 15 de enero, que regula el Control Oficial de Productos Alimenticios, se elaboran las estadísticas que anualmente se remiten a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, que a su vez dará traslado de dicha información a la Comisión Europea.

CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
Año	Establecimientos Visitados	Visitas de Control
2003	10778	19692
2004	6555	15876
2005	6088	15976

Actualmente se está procediendo a la recopilación de toda la información referente al año 2006.



4. PROGRAMAS DE CONTROL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Teniendo en cuenta la estructura sanitaria de nuestra Comunidad Autónoma, la Dirección General tiene, entre otras funciones, la de establecer y ejecutar los planes, programas y actuaciones en el ámbito de la higiene alimentaria, y las Áreas de Salud, la



gestión de estos programas. Corresponde por tanto a esta Dirección General, el establecer los criterios generales orientadores relativos al carácter y periodicidad de los controles alimentarios, que permita la formulación de los planes de vigilancia en las Áreas de Salud. En este sentido, hemos iniciado en la presente legislatura, la elaboración de Programas específicos por sectores alimentarios con los siguientes objetivos:

- 1- Establecer los planes de vigilancia y control a realizar en las Áreas de Salud manteniendo las exigencias introducidas por el mercado único.
- 2- Garantizar de forma periódica y programada el control oficial de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en las industrias alimentarias, diferenciándolas por sectores.
- 3- Establecer las bases para unificar los criterios y pautas a seguir en la vigilancia y control sanitario de las industrias alimentarias, diferenciándolas por sectores.
- 4- Mejorar el conocimiento de la situación en la que se encuentran los distintos sectores en Canarias.
- 5- Actualizar la información disponible de las industrias y establecimientos alimentarios.
- 6- Identificar y mejorar el conocimiento sobre los posibles peligros y riesgos derivados de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- 7- Obtener datos suficientes para poder garantizar que los procesos, tratamientos utilizados en las industrias alimentarias y los sistemas de autocontrol, se conocen y se implantan con eficacia.

En este sentido, durante esta legislatura se ha hecho la evaluación de los programas de control de unos sectores alimentarios de gran trascendencia en nuestra Comunidad Autónoma, como son:

- Programa de control de industrias y establecimientos de comidas preparadas: Dado el elevado nº de establecimientos de este sector, esta Dirección General se decantó por efectuar durante el año 2004, el control en dos subsectores: uno de ellos destaca por su volumen y trascendencia fuera de nuestras fronteras, como es el de restauración y alojamiento enfocado principalmente hacia la actividad turística, inspeccionándose todos los establecimientos hoteleros de 4 y 5 estrellas.

El otro subsector es el de los establecimientos de elaboración, distribución y comercialización de comidas preparadas destinadas a colectividades, otros establecimientos y puntos de venta (catering y cocinas centrales), dado el elevado volumen de comidas que elaboran y que suministran alimentos a comedores de alto riesgo.

- Programa de control en industrias y establecimientos de la pesca y acuicultura.



Se estableció incluir este sector a inspeccionar durante el año 2004 por la importancia que tiene en nuestra Comunidad Autónoma y debido también al seguimiento que está realizando en nuestro país la Oficina Alimentaria y Veterinaria, de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores, de la Comisión Europea, tras la inspección que realizó en España en diciembre de 2001, en la que visitaron varias Comunidades Autónomas, entre ellas la de Canarias.

- Revisión del Programa de control en industrias de la pesca y acuicultura.

Dadas las deficiencias detectadas en el Programa que se realizó durante el año 2004 en este sector, se consideró prioritario hacer un seguimiento al mismo durante los años 2005 y 2006. No olvidemos además, como comentábamos anteriormente, que la Oficina Alimentaria y Veterinaria, de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea, está realizando el seguimiento en nuestro país.

- Programa de control en industrias lácteas.

Hemos considerado de gran interés actuar sobre este sector, dado que Canarias está a la cabeza de todo el territorio nacional, en el número de industrias lácteas inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Durante la ejecución de este Programa, que se realizó durante el año 2005, se mantuvieron reuniones con la Dirección General de Ganadería de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, con el fin de que se intensificaran las campañas de saneamiento ganadero en las explotaciones de ovino y caprino, dado que la gran mayoría de los establecimientos elaboran queso a base de leche cruda, con la trascendencia sanitaria que ello lleva consigo.

- Programa de control de molinos de gofio e industrias harineras y cereales en copos o expandidos.

Es por todos conocido la importancia que tiene el gofio en la cultura gastronómica de nuestras islas. Los establecimientos dedicados a la elaboración artesanal de este alimento representan una importante fuente de ingresos para muchas familias, siendo éstos más numerosos que los de estructura industrial. A pesar de la escasa entidad de estos establecimientos, se trata de un sector que ha realizado en los últimos años un importante esfuerzo de adaptación en sus instalaciones, (algunas de más de un siglo de antigüedad), así como en sus procedimientos de autocontrol, todo ello motivado por la importancia que tiene el gofio en la nutrición de la población canaria, así como por el empeño de preservar unos establecimientos únicos en la geografía nacional.

Antes de la ejecución de dicho Programa, que se ha efectuado durante los años 2005 y 2006, se han mantenido reuniones con el Consejo regulador de la denominación específica GOFIO CANARIO, así como con la Asociación de productores de gofio de Canarias, con el



fin de mejorar la infraestructura y las prácticas de seguridad alimentaria en estas industrias, colaborando y supervisando la implantación del APPCC.

Aprovechando dichas reuniones, se hizo llegar a dicho Consejo, nuestra preocupación por los resultados negativos de la campaña de detección de gluten llevada a cabo por esta Dirección General, donde se puso de manifiesto la contaminación de gluten que presentaban las diferentes muestras de gofio de cereales distintos del trigo, avena, cebada y centeno analizadas, y el peligro potencial que conlleva el consumo de estos productos para las personas celiacas. Se está estudiando con dicho Consejo, la posibilidad de crear líneas de producción diferentes en algunos molinos de gofio con mejor infraestructura para la elaboración de gofios exentos de gluten, dado el indiscutible valor nutricional que representan estos productos para todas las edades.

Por otro lado, en lo referente a las industrias harineras, si bien no son numerosas las fábricas establecidas en nuestra Comunidad Autónoma, sí son de gran trascendencia dado que además de dirigir parte de su producción al consumidor final, producen materia prima esencial para otros establecimientos, con una repercusión considerable desde el punto de vista sanitario, (panificadoras, pastelerías, restauración colectiva...), dado el alto consumo que de estos productos se realiza.

- Programa de control de industrias envasadoras de huevos y ovoproductos.

Teniendo en cuenta que el control de la Salmonelosis de transmisión alimentaria, fundamentalmente a través del consumo de huevos, está considerado como prioritario a nivel nacional, se han mantenido a lo largo de este año diversas reuniones en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, para abordar este tema conjuntamente desde la administración sanitaria y la administración competente en materia de ganadería. Reuniones similares se están manteniendo a nivel autonómico.

En consecuencia, durante el año 2006, se han inspeccionado todas las industrias envasadoras de huevos y ovoproductos ubicadas en la Comunidad Autónoma.

Durante el año 2007 y con la finalidad principal de luchar contra la salmonelosis se van a realizar dos programas denominados: **Programa de control en industrias de huevos y ovoproductos, y Programa de control en establecimientos de comidas preparadas destinadas a poblaciones de riesgo**, en el que se incluyen las cocinas de hospitales, residencias de ancianos, guarderías, colegios, etc.. Como muchos de estos centros no elaboran las comidas en sus propias instalaciones, sino que se suministran de empresas autorizadas, en este programa se controlarán asimismo, las industrias de elaboración, distribución y comercialización de comidas preparadas destinadas a colectividades, otros establecimientos y puntos de venta (catering y cocinas centrales).

- Programa para el control de contaminantes medioambientales y residuos zoonosanitarios en los alimentos.



Tradicionalmente, el control oficial de los alimentos se ha dirigido principalmente a la investigación de patógenos e indicadores de riesgo en microbiología, relegándose el control de contaminantes a un segundo plano, exceptuándose quizá el control de mercurio en alimentos procedentes de la pesca. Esto se ha debido a la gran repercusión en la población de las toxiinfecciones alimentarias que en la mayoría de los casos desencadenan patologías de forma aguda, por lo que la causa microbiológica de la enfermedad y los síntomas son rápidamente relacionados por la población en general, así como por la facilidad de realizar las determinaciones microbiológicas de los analitos antes indicados.

En los últimos años y debido a las crisis alimentarias surgidas (Dioxinas, HAP's) se ha producido una demanda por parte de los consumidores de "alimentos seguros" o sin "sustancias químicas". Este objetivo es difícil de alcanzar ya que los alimentos están formados por mezclas complejas de sustancias químicas que en algunos casos, y según sus concentraciones, pueden llegar a ser tóxicas. A esto se le suma la contaminación procedente del medio ambiente, ya sea natural o por la actividad del hombre.

En consecuencia, se está incrementando la preocupación por las sustancias químicas presentes en los alimentos y su efecto a medio y largo plazo sobre la salud de las personas. Solo hay que revisar el gran número de normas tanto españolas como europeas que han surgido en los últimos diez años, así como la creación de diferentes comités científicos que evalúan y asesoran sobre estos temas a las Autoridades.

El Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, 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, establece la creación de programas nacionales plurianuales que deberían estar realizados en el año 2007.

Aparte de estos programas, en los cuales nuestra Comunidad Autónoma tiene que realizar aportaciones al que se realiza a nivel nacional, es también importante elaborar **programas complementarios** que controlen aquellos alimentos afectados por nuestras especiales condiciones climatológicas y geográficas.

Teniendo en cuenta que como indicaremos a continuación en el apartado IV, los laboratorios de salud pública de esta Comunidad Autónoma no tienen implantado aún un sistema de aseguramiento de la calidad y no disponen además, de métodos de ensayo validados de acuerdo con procedimientos y criterios de funcionamiento comunes a este tipo de determinaciones, esta Dirección General se ha visto en la necesidad de derivar determinadas muestras de los Programas que se relacionan a continuación, a laboratorios externos acreditados:

1. **Control de residuos de plaguicidas** (o residuos fitosanitarios) en alimentos (vegetales, de origen animal e infantiles).



2. **Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos** (o residuos zoonos):

- a. Muestras del Grupo A (sustancias prohibidas):
- b. Muestras del Grupo B (Sustancias con LMR)

3. **Programa de control de aditivos.**

Durante los 2 últimos años se están sucediendo una serie constante de notificaciones de productos que contiene los colorantes Sudán I, II, III, IV y Bixina no autorizados, por lo que la Comisión europea estableció su control por medio de la Decisión, de 23 de mayo de 2005, sobre las medidas de emergencia relativas al chile y sus productos derivados, la cúrcuma y el aceite de palma, que obliga a notificar trimestralmente las muestras que se investiguen de estos colorantes.

Durante el año 2006 se han analizado estos colorantes, y además se ha realizado un programa de control de otros aditivos, como son los sulfitos.

4. **Programa de control de contenido en OMG en alimentos:**

Aunque los OMG no son considerados contaminantes, se deben controlar ya que la normativa obliga a que se refleje en el etiquetado de los alimentos su presencia, dada la creciente preocupación de los consumidores. Durante este año se han remitido muestras de productos de origen vegetal a un laboratorio acreditado. Aquellas que han salido con resultado positivo, pero que no aparecía información de su presencia en el etiquetado, se han remitido a la Consejería de Industria, Comercio y Nuevas Tecnologías, en concreto a la Dirección General de Consumo, para que se les incoe el correspondiente expediente sancionador.

5. **SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (S.C.I.R.I).**

Mediante la Decisión 84/133/CEE se estableció un sistema organizado de intercambio de informaciones sobre productos que puedan poner en peligro la salud y la seguridad de las personas. Cuando un Estado miembro adopte medidas encaminadas a interceptar un riesgo que pueda tener consecuencias fuera de su territorio, debe informar inmediatamente del mismo a la Comisión.

La Agencia de Seguridad Alimentaria nos remite a través de este sistema de información, todas las alertas de productos alimenticios procedentes de países terceros que han sido rechazados en los diferentes puntos de inspección fronterizos de toda la Unión

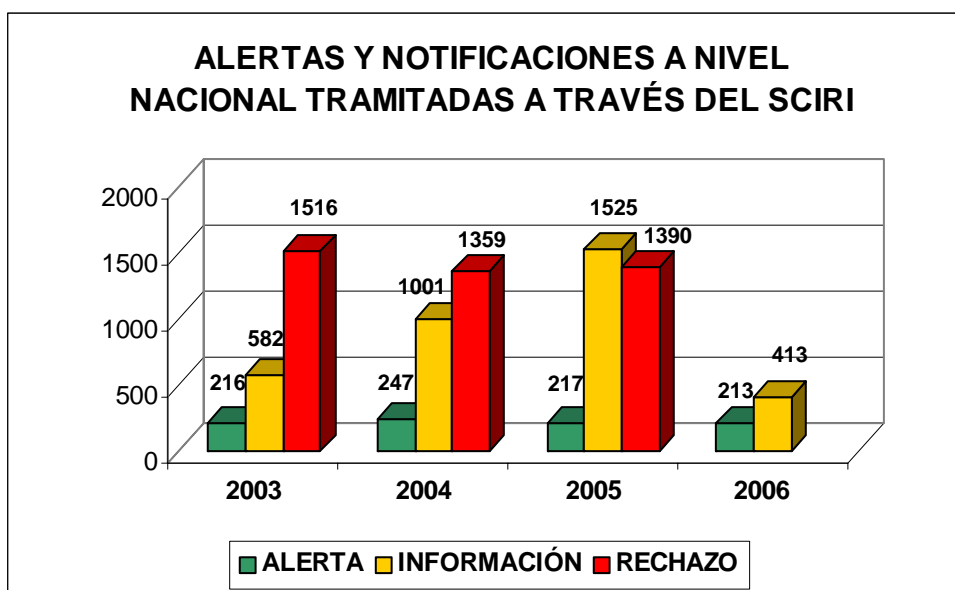


Europea, así como las notificaciones efectuadas por otras Comunidades Autónomas y otros Estados Miembros sobre alimentos que presentan algún riesgo sanitario.

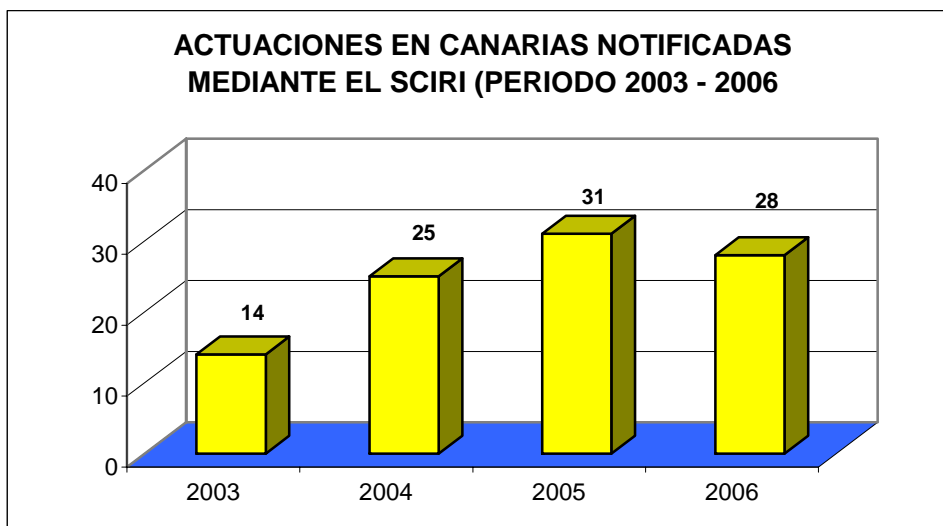
Desde este Servicio se coordina toda esta información, remitiéndola cuando estos productos alimenticios puedan encontrarse en nuestra Comunidad Autónoma, a las diferentes Áreas de Salud para que investiguen a través de los TIPS la presencia de los mismos.

ALERTAS Y NOTIFICACIONES A NIVEL NACIONAL TRAMITADAS A TRAVÉS DEL SCIRI			
Año	Alerta	Información	Rechazo
2003	216	582	1516
2004	247	1001	1525
2005	217	1525	1390
2006	213	413	(*)

(*) la AESA aún no ha publicado los datos totales de rechazos correspondientes al año 2006.



ACTUACIONES EN CANARIAS NOTIFICADAS MEDIANTE EL S.C.I.R.I.	
Año	Actuaciones
2003	14
2004	25
2005	31
2006	28



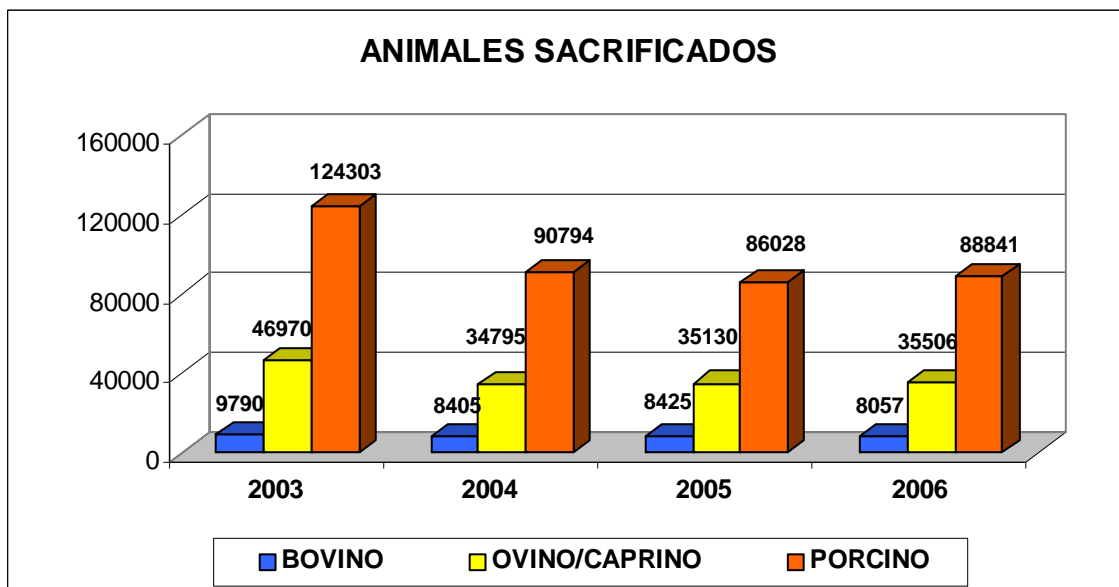
6. CONTROL DE ZONOSIS.

6.1. Control de zoonosis en mataderos.

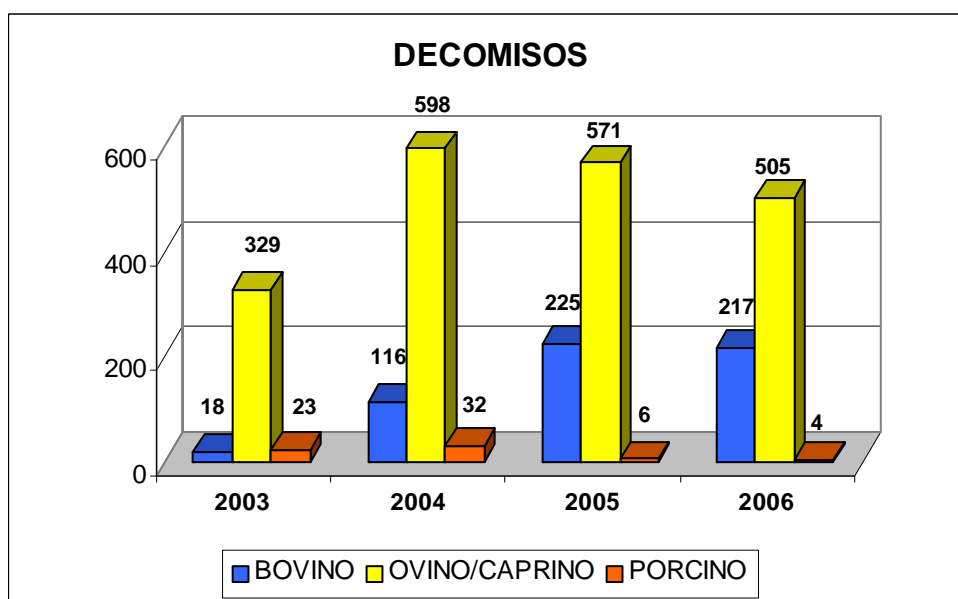
En este Servicio se recopila y evalúa la información remitida por los Veterinarios responsables del control oficial en los mataderos, que es remitida a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, quien en base a estos datos, establece el mapa de la situación sanitaria del país referente a este tipo de enfermedades.

Toda la información referente al control de zoonosis se encuentra en los archivos de este Servicio.

ANIMALES SACRIFICADOS (2003 – 2006)				
Año / Especie	2003	2004	2005	2006
BOVINO	9.790	8.405	8.425	8.057
OVINO / CAPRINO	46.970	34.795	35.130	35.506
PORCINO	124.303	90.794	86.028	88.841



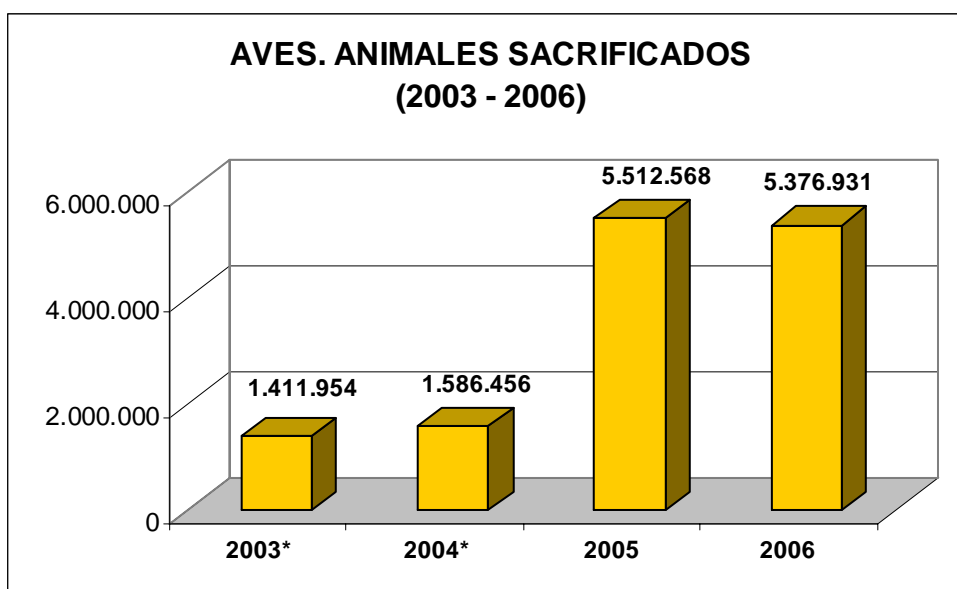
DECOMISOS POR ZOONOSIS 2003 – 2006)				
Año / Especie	2003	2004	2005	2006
BOVINO	18	116	225	217
OVINO / CAPRINO	329	598	571	505
PORCINO	23	32	6	4





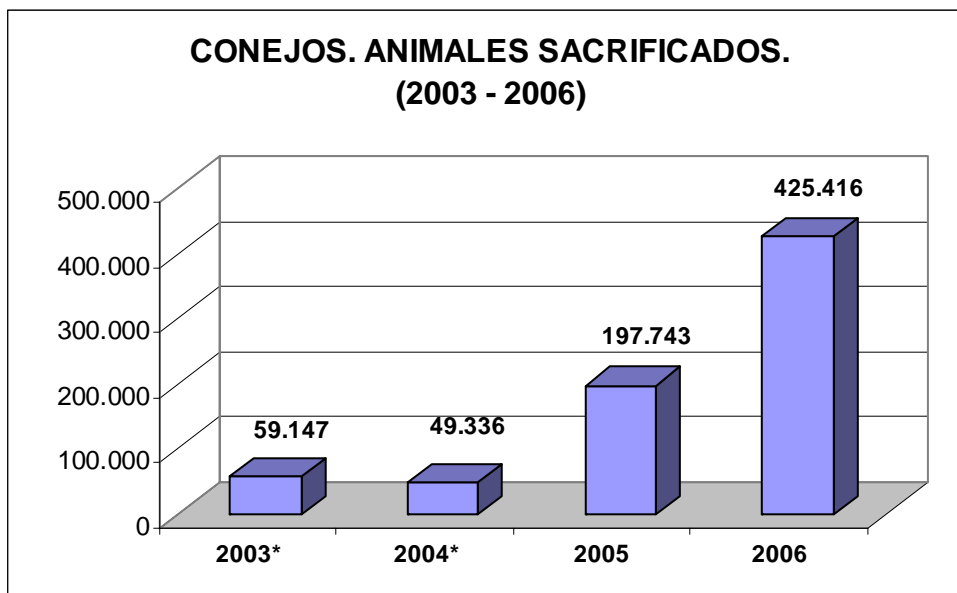
AVES. ANIMALES SACRIFICADOS (2003 – 2006)			
2003*	2004*	2005	2006
1.411.954	1.586.456	5.512.568	5.376.931

(*) Datos de la provincia de Las Palmas.



CONEJOS. ANIMALES SACRIFICADOS (2003 – 2006)			
2003*	2004*	2005	2006
59.147	49.336	197.743	425.416

(*) Datos de la provincia de Las Palmas.



6.2. Control de zoonosis en alimentos.

Independientemente de la información obtenida de los mataderos, este Servicio recopila y evalúa los resultados de los análisis efectuados a muestras de carne y otros productos de origen animal, en relación a la investigación de los agentes zoonóticos de mayor incidencia.

Con los datos obtenidos de esta evaluación y en cumplimiento del R.D. 1940/2004 de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de la zoonosis y los agentes zoonóticos y del R.D. 147/1993, de 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, se elaboran los Partes de Declaración de Zoonosis que, con periodicidad semestral, se remiten a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

8.- ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES

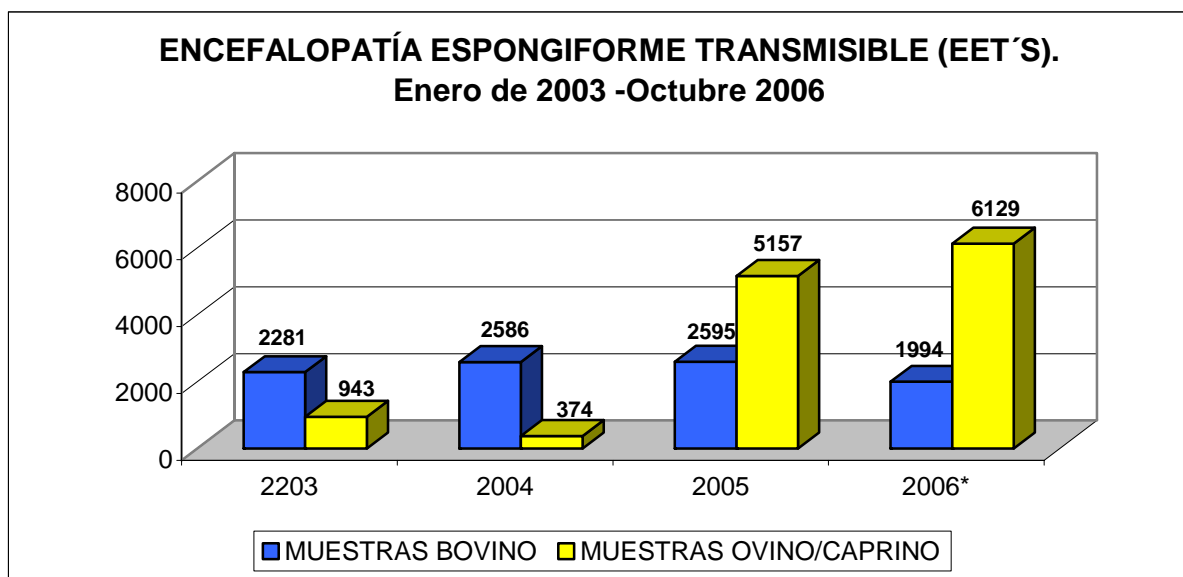
El control de la encefalopatía espongiforme bovina, conocida popularmente como "El mal de las vacas locas", es llevada a cabo con gran rigor por parte de los Servicios Veterinarios responsables del control oficial en los mataderos, y lleva implícito además de la inspección ante-mortem y post-mortem de los animales, similar al que se lleva a cabo con el resto de las especies, a un control muy riguroso de la eliminación, teñido y destrucción de todas aquellas partes del animal consideradas como materiales especificados de riesgo (MER), así como la toma de muestras del tronco encefálico para su análisis en el laboratorio de sanidad animal, dependiente de la Dirección General de Ganadería, quien a su vez, en caso de dudas o de confirmación, las remite al laboratorio de referencia que se encuentra en Madrid.



Durante el tiempo que tardan en llegar los resultados, el veterinario mantiene bajo control oficial las canales de los animales y sus vísceras, no liberándolas para el consumo humano hasta que llegue la confirmación analítica. Desde el año 2000, en el que apareció el primer caso en España, en concreto en Galicia, hasta la actualidad, solo se ha detectado un caso en Canarias, en concreto en la isla de Gran Canaria en julio de 2003, lo que demuestra la efectividad de los controles oficiales para garantizar la salubridad de las carnes y la coordinación entre las Consejerías de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación y la de Sanidad.

Si en un principio este control se efectuaba solo en el ganado vacuno, la detección de un posible caso de esta enfermedad en un animal de la especie caprina en Francia, ha motivado que la Unión Europea haya hecho extensiva la toma de muestras para su análisis de las especies ovina y caprina desde el año 2005. Todo ello ha motivado que se incremente el trabajo del veterinario oficial, lo que ha obligado a las Áreas de Salud, de las que dependen los Técnicos Inspectores de Salud Pública, a destinar más veterinarios a los mataderos, con perjuicio del control del resto de industrias y establecimientos alimentarios.

ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES. MUESTRAS ANALIZADAS				
Año / Especie	2203	2004	2005	Oct. 2006
MUESTRAS BOVINO	2281	2586	2595	1994
MUESTRAS OVINO / CAPRINO	943	374	5157	6129





BOVINOS MUESTREADOS EET,S							
	Gran Canaria	Lanzarote	Fuerteventura	Tenerife	La Palma	La Gomera	EL Hierro
Enero	176	5	1	105	33	7	6
Febrero	67	7	1	87	35	7	7
Marzo	80	18	0	103	29	5	6
Abril	52	16	0	71	24	3	5
Mayo	61	16	0	88	30	6	7
Junio	50	13	1	68	25	6	9
Julio	53	17	2	76	15	7	6
Agosto	50	21	0	51	22	6	11
Septiembre	38	7	2	80	12	9	8
Octubre	63	2	7	63	24	3	8
Noviembre	52	3	4	72	21	2	6
Diciembre	37	2	6	67	32	6	5
Total isla	779	127	24	931	302	67	84
Total Canarias	2.314						

CAPRINOS / OVINOS MUESTREADOS EET,S														
	G.Canaria Cap/ Ov		Lanzarote Cap/Ov		Fuerteventura Cap/Ov		Tenerife Cap/ Ov		La Palma Cap/Ov		La Gomera Cap/ Ov		El Hierro Cap/ Ov	
Enero	46		27		324		69		3	4	12	1	16	
Febrero	102		16		249		106		8	1	4		2	1
Marzo	102		45		356		179		4		16	8	6	
Abril	98		29	1	295	4	116	3	0	2	13		12	
Mayo	98		44	8	401	9	120	5	10	0	10	2	26	3
Junio	86	2	50	3	259	9	87	5	6		16	3	37	5
Julio	37	1	29	2	326	6	94	11	2	2	6	4	16	11
Agosto	74	9	30	3	422	11	83	38	26	4	8	1	17	3
Septiembre	56	13	20	2	364	11	84	9	10		7	9	7	5
Octubre	70	13	22	1	384	19	97	19	4		4	1	17	19
Noviembre	119	22	11	4	268	6	77	10	9		10	2	11	
Diciembre	76	6	19	1	330	19	133	27	32	32	1	10	14	2
Total islas	964	66	342	25	3978	94	1245	127	114	45	107	41	181	49
Total Canarias	Caprinos muestreados						Ovinos muestreados							
	6.931						447							

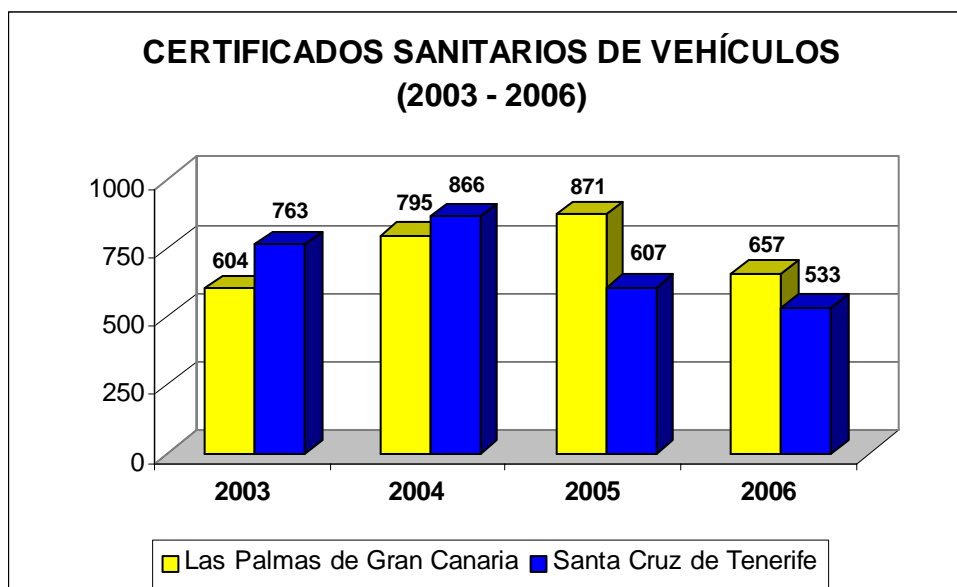


9. INSPECCIONES A LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte de los alimentos es uno de los eslabones de la cadena alimentaria. Todos los vehículos dedicados a este transporte deben reunir unas condiciones técnicas e higiénico sanitarias adecuadas al tipo de alimento que van a transportar, emitiendo desde este Servicio el correspondiente certificado de aptitud necesario para la obtención de la tarjeta de transporte.

En el periodo comprendido entre enero de 2003 hasta el 31 de diciembre de 2006 se inspeccionaron 5.696 vehículos.

CERTIFICADOS SANITARIOS DE VEHÍCULOS		
AÑO	Las Palmas de Gran Canaria	Santa Cruz de Tenerife
2003	604	763
2004	795	866
2005	871	607
2006	657	533



10. REGISTRO DE OPERADORES ECONÓMICOS

En el año 1999 se creó el Registro de Operadores Económicos en cumplimiento de la Orden de 22 de marzo de 1999 de la Consejería de Sanidad y Consumo por la que se desarrolla el apartado tres, del artículo cinco, del R.D. 49/1993, relativo a los controles



veterinarios aplicables a los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal.

La gestión de dicho Registro se encuentra en este Servicio.

11. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

Este Servicio, en colaboración con el Servicio de Epidemiología y las Áreas de Salud, interviene en la investigación de brotes de toxiinfección alimentaria declarados en colectividades o en el ámbito familiar, evaluando los resultados obtenidos de las encuestas epidemiológicas efectuadas a los afectados, así como los obtenidos sobre condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos, manipulación de los alimentos, controles analíticos de alimentos y de personal manipulador, con el fin de llegar a establecer el origen del brote y su control, iniciando, si la situación lo requiriese, la incoación del correspondiente expediente sancionador.

No consideramos necesario incluir el número de brotes, dado que esta información la facilita el Servicio de Epidemiología.

12. CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Para poder exportar productos alimenticios a países terceros, deben ir acompañados de un Certificado de Exportación de productos alimenticios a terceros países emitidos por el Ministerio de Sanidad. Esta Dirección General es la encargada del control, de la distribución a las distintas Áreas, así como la posterior guarda y custodia de la copia original de los certificados emitidos.

13. INFORMATIZACIÓN DE TODA LA LEGISLACIÓN EUROPEA, NACIONAL Y AUTONÓMICA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS.

Otro de los cometidos de este Servicio es la recopilación, informatización y envío a las Áreas, de toda la legislación en seguridad alimentaria y zoonosis publicadas tanto en el Boletín Oficial del Estado, como en el Diario Oficial de la Comunidad Europea, y en las Comunidades Autónomas.

14. ELABORACIÓN DE INFORMES EN TEMAS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Desde este Servicio se presta asesoramiento técnico, sanitario y/o legal, en relación con la seguridad alimentaria, comercio intracomunitario y exportaciones a terceros países a



particulares, empresas alimentarias, Áreas de Salud, TIPS, Ayuntamientos, Cabildos y otras instituciones de la Administración, elaborando, si procede, los informes correspondientes.

15. ELABORACIÓN DE INFORMES RELATIVOS A EXPEDIENTES SANCIONADORES.

Cuando se detectan irregularidades higiénico sanitarias en industrias y establecimientos alimentarios, o bien se detectan contaminantes bióticos o abióticos en muestras de alimentos recogidas en los mismos, por encima de los niveles que establece la normativa sanitaria, se traslada toda la información disponible en este servicio al competente en materia de sanciones de esta Dirección General así como informe justificativo, con el fin de que se proceda a la incoación de expediente sancionador.

No consideramos necesario incluir el número de expedientes, dado que esta información la facilita el Servicio de Régimen Jurídico, Registros y Sanciones.

16. PRESENTACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN AUTOMATIZADA DE DATOS EN EL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA. (PROYECTO SIASP)

En el mes de mayo de 2005, se hizo la presentación a todas las Áreas de –Salud, de la aplicación informática para el tratamiento electrónico y homogéneo de la información generada en los distintos sectores de la salud pública, relacionados con la seguridad alimentaria. Técnicos de este Servicio se han desplazado posteriormente a todas las Áreas de Salud, tanto en el año 2005 como en el 2006, para explicar el funcionamiento de dicha aplicación.

17. COLABORACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.

Las recientes crisis alimentarias han puesto en evidencia, la necesidad de establecer un planteamiento integrado para garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado.

Los peligros alimentarios presentes en la producción primaria, deben detectarse y controlarse adecuadamente para garantizar el logro de los objetivos de los nuevos Reglamentos en Higiene Alimentaria. Sin embargo, en la actualidad no es viable todavía aplicar de forma general los Principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) a la producción primaria. No obstante, las Guías de Prácticas Correctas deben fomentar el uso de procedimientos en materia de seguridad alimentaria apropiados en las explotaciones. En caso necesario, dichas guías deben completarse con normas específicas de higiene para la producción primaria. Desde la Comisión Europea se insiste en que los Estados miembros alienten a los operadores en el nivel de producción primaria a aplicar dichos principios en la medida de lo posible.



En base a lo anteriormente expuesto, este Servicio ha colaborado en el Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, en la elaboración de dos Guías de Prácticas Correctas de Higiene, dirigidas a unos sectores muy ligados a la producción primaria, con escasa formación higiénico sanitaria, cuya estructura industrial es prácticamente inexistente, y por tanto, con gran dificultad para cumplir los objetivos de seguridad alimentaria que marca la Unión Europea, como son: los establecimientos lácteos de producción limitada, y los establecimientos de apicultura.

Ambas guías fueron publicadas en el año 2005, y distribuidas entre ambos sectores, habiéndolas remitido a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, para que a su vez informen de su elaboración a la Comisión Europea.

Nos gustaría resaltar, que la Guía que se elaboró para el sector de la miel, ha sido la primera publicada en todo el territorio nacional, recibiendo felicitaciones de otras Comunidades Autónomas por esta iniciativa, y ha sido galardonada con el premio al Mejor Trabajo divulgador sobre temas agrarios, pesqueros y alimentarios de Canarias durante 2005, por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (BOC de 15 de diciembre de 2006).