

El conseller de Sanidad ha presidido esta mañana la reunión de la Comisión de Seguridad Alimentaria

LA GENERALITAT VALENCIANA CREA UN LOGOTIPO PARA IDENTIFICAR LAS ACTUACIONES DERIVADAS DEL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Valencia (26.04.04). La Comisión de Seguridad Alimentaria, integrada por representantes de las consellerías de Sanidad, Agricultura, Industria y Territorio, ha acordado la creación de un logotipo para identificar las actuaciones derivadas del Plan de Seguridad Alimentaria.

Respecto a esas actuaciones, "la consellería de Sanidad realizará durante este año 2004 174.000 inspecciones en establecimientos alimentarios". Así lo ha manifestado el conseller de Sanidad, Vicente Rambla, quien ha presidido esta mañana la reunión de la Comisión de Seguridad Alimentaria en la que se han aprobado el Plan de Acción Anual 2003 del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana así como las actividades previstas para el presente año.

El Plan de Acción Anual 2004, que representa el conjunto de objetivos, programas y actividades para este período del Plan de Seguridad, "se orienta, principalmente, al desarrollo de un eficaz sistema de calidad de los servicios de inspección, a consolidar los mecanismos de autocontrol de la industria alimentaria y a impulsar la convergencia de nuestro sistema de seguridad alimentaria con la más reciente y exigente legislación europea en materia de protección del consumidor", ha destacado Vicente Rambla.

Durante 2004 se va a mantener el esfuerzo sostenido en las actividades de control oficial, con una actividad programada de 174.000 inspecciones a los establecimientos alimentarios censados, cerca de 14.900 muestras para analizar y más de 59.300 determinaciones.

"Al respecto -ha puntualizado el conseller de Sanidad- la eficacia de los controles está íntimamente ligada a la calidad de los sistemas de inspección. Así, tras los necesarios procesos de adaptación, se va a acometer este año el desarrollo de un eficaz sistema de calidad de los servicios de inspección basado en la norma 45.004 y se va a abordar la mejora de la eficacia de los servicios mediante la gestión de procesos." Del mismo modo, se va a dar prioridad a la formación de los agentes de control en el campo de la evaluación de los sistemas de autocontrol de las industrias.

En este ámbito, "una parte destacada del esfuerzo para este año 2004 -ha explicado Vicente Rambla- se va a centrar en consolidar los mecanismos de autocontrol de la industria alimentaria a través de los requisitos previos de higiene y trazabilidad". Se trata de un sistema documental que permite conocer para cada alimento la procedencia de las materias primas, su procesamiento, la distribución y su localización durante la comercialización. "Hablamos de un campo que precisa de una amplia e intensa colaboración entre los sectores empresariales y la Administración para la elaboración de guías de buenas prácticas de higiene y manuales de implantación del sistema de autocontrol", ha añadido el conseller de Sanidad.

Resultados del Plan de Acción Anual 2003

El Plan de Acción Anual 2003 del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunidad Valenciana ha supuesto que se hayan realizado, dentro del Programa de Vigilancia Sistemática de Industrias y Establecimientos Alimentarios, 168.634 visitas de control oficial. Asimismo, el Programa de Vigilancia Sanitaria de Alimentos ha supuesto el análisis de 14.484 muestras de alimentos y la realización de 68.020 determinaciones en el pasado año, siendo 1.359 los establecimientos sancionados. Al respecto, las irregularidades sancionadas con más frecuencia han sido: la higiene en los procesos de manipulación, las condiciones y la higiene del local y el etiquetado y la presentación de los productos.

"En general -ha afirmado el conseller de Sanidad-, las condiciones técnico-sanitarias de las industrias

y los establecimientos evaluados mantienen los estándares de calidad y seguridad fijados en las legislaciones española y europea y, del mismo modo, los alimentos puestos a disposición de los consumidores valencianos mantienen un alto grado de seguridad microbiológica y química.”

“Por tanto, la Comunidad Valenciana -ha continuado Vicente Rambla- mantiene un alto nivel de seguridad alimentaria, cuya consecución compete no sólo a las Administraciones públicas, sino también a los empresarios, productores y consumidores, siendo la protección de la salud de éstos la finalidad última del Plan de Seguridad”.