

Está previsto realizar más de 167.000 visitas de control

La Generalitat Valenciana invierte más de 1.600.000 euros en el Plan Anual de Seguridad Alimentaria de 2005

- Se va a ampliar el alcance del plan a los sectores de platos preparados, miel, pasta alimenticia, salsas y salones de banquetes

Valencia (13-5-05).- La Generalitat Valenciana ha invertido 1.660.652 euros en la implantación del Plan de Acción Anual de 2005 de Seguridad Alimentaria, cuyo objetivo es garantizar la salud y seguridad de los valencianos en materia alimentaria.

Durante 2005, la conselleria de Sanidad, en colaboración con la conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, va a mantener el esfuerzo sostenido en las actividades de control oficial, para la que ya tiene programada un total de 167.359 visitas de control y 13.349 de toma de muestras para su posterior análisis.

A través del Plan de Acción Anual, se fijan los objetivos para cada año en materia de seguridad alimentaria, y se desarrollan programas y actividades tendentes a conseguirlos. Este control alimentario abarca toda la cadena alimentaria, desde la granja hasta la mesa, incluidos el área de transformación y comercialización de alimentos.

Además, durante este año se van a consolidar los sistemas de autocontrol en los sectores alimentarios, sobre todo en el sector de Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, y se va a ampliar el alcance del Plan a nuevos sectores como son los platos preparados, la miel, la pasta alimenticia, las salsas y la actividad de los salones de banquetes.

Una parte destacada del esfuerzo de los servicios de control, durante 2005, se va a centrar en verificar la correcta aplicación de los sistemas de control en las empresas alimentarias.

Otra de las líneas desarrolladas en el Plan de Acción Anual 2005, es la destinada a la promoción de prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos, a través del diseño de actividades informativas dirigidas a los consumidores y a la población en general. Esta actividad se va a realizar en colaboración con las Organizaciones de Consumidores, a través de la elaboración de materiales conjuntos y la realización de jornadas informativas.

En este sentido, se ha contemplado la elaboración de una Guía Genérica de Códigos de Prácticas Correctas de Higiene, para que pueda usarse en las pequeñas empresas. De esta manera, sirve de modelo a los diferentes sectores alimentarios en el diseño y desarrollo de sus propios Códigos de Prácticas Correctas de Higiene.

Control de etiquetado

Durante este año, el programa de control de etiquetado intensificará los controles sobre la información que se debe dar, de manera obligatoria, al consumidor a través de la etiqueta en los sectores de carne de vacuno y carne de ave, de productos de la pesca, huevos y ovoproductos.

El Plan de Acción Anual 2005 va a reforzar los esfuerzos formativos, inversores y tecnológicos en los laboratorios de salud pública, lo que va a permitir un incremento de su cartera de servicios y del nivel de acreditación de los mismos.

