madrid salud

EL CONTROL OFICIAL EN UN MERCADO MAYORISTA: LA EXPERIENCIA EN MERCAMADRID



ÁNGEL LUIS YAGÜE SÁNCHEZ

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID

SERVICIO DE COORDINACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA

madrid salud

Mercamadrid en cifras



Mercado de Pescados:
150.000 Tm
1,250 mill €



Mercado de Frutas y Verduras:
1,800,000 Tm
1,700 mil €

- Superficie: 2,215,00 m2
- Cerca de 600 empresas objeto de control oficial
- Acceso de vehículos y personas:
  Más de 15.000 vehículos y 20.000 personas diariamente con 8.000 empleos directos
- Área de influencia en un radio de 500 km y 12 millones de consumidores potenciales
- Productos procedentes de 50 países diferentes con un 75% de origen nacional

REGLAMENTO 853/2004

«Mercado mayorista»: una empresa del sector alimentario integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes en las que los productos alimenticios se venden a los operadores de empresa alimentaria.







Actividades programadas de control oficial

- Línea estratégica: Mejorar la seguridad alimentaria en la Ciudad

- Objetivo específico: Prevenir y controlar los riesgos en los establecimientos del comercio mayorista de Mercamadrid

- El Ayuntamiento de Madrid dispone de su propio sistema de control oficial, y por tanto, planifica los controles y establece las frecuencias de control teniendo en cuenta diversos factores utilizando como base el Plan Nacional de Control de la cadena Alimentaria (PNCOCA) y el Reglamento CE 882/2004 (2017/625)

madrid salud

Aspectos generales de la planificación

- En función de los recursos
- En función del riesgo de los sectores de actividad

	Mercado de Pescado	Mercado de Frutas	Centro cárnico
Auditorías	352	331	151
Inspecciones	202	142	305
Controles	564	449	388
Ratio por establecimiento y año	**6,53**	**4,2**	**12**

- En función del riesgo individualizado

	Mercado de Pescado	Mercado de Frutas	Centro cárnico
Auditorías	342	397	145
Inspecciones	330 (+ 63%)	101 (-29%)	220(-27%)
Controles	669 (+18%)	418 (-7%)	418 (+8%)
Ratio por establecimiento y año	7,7 (+1,2)	3.93 (-0,3)	10,03(-2)



Aspectos generales de la planificación

El enfoque basado en el riesgo tiene un sentido eminentemente preventivo y pretende centrar la atención del inspector en los procesos basándose en los principales factores de riesgo que contribuyen al desarrollo de las enfermedades de transmisión alimentaria

- En función del riesgo de las actividades y los establecimientos
- Priorizar los recursos en el control oficial dirigido
- Sistema dinámico, revisable y documentado

REGLAMENTO UE 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

Las autoridades competentes realizarán los controles oficiales con **regularidad**, con una **frecuencia adecuada** determinada en función del riesgo, para identificar posibles infracciones y prácticas fraudulentas o engañosas y así **proteger los intereses y la información de los consumidores**.

Estos riesgos deben identificarse en relación a :

- Las **alimentos**
- Las **actividades**
- La **ubicación** de las actividades
- Los **procesos** y productos utilizados
- La **información** que pudiera inducir a error a los consumidores
- El **historial** de los operadores
- La **fiabilidad** de los **autocontroles**

REGLAMENTO UE 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

CONTROLES OFICIALES: las actividades realizadas por las autoridades competentes

1. **Inspección** (equipos, instalaciones, materias primas, procesos, etiquetado y trazabilidad, condiciones de higiene, entrevistas, examen de documentos)
2. **Control** de las condiciones de higiene
3. **Muestreo**, análisis
4. **Auditorías** de **buenas prácticas** de fabricación
5. **Vigilancia**
6. **Muestreo**, análisis
7. **Auditorías**

4. **Control**: “la realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento” R CE 882/2004

5. **Vigilancia**: “la atenta observación de una o varias empresas alimentarias o de piensos, de uno o varios explotadores de empresas alimentarias o de piensos o de sus actividades”, R CE 882/2004

Actividades de control oficial en Mercamadrid: Unidades de Control

(Actividades de control asociadas a inspección o auditoría, o que genere un documento de control)

- **Auditorías (operadores)**

«Auditoría»: un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos.

- **Inspecciones (locales o vehículos)**

«Inspección»: el examen de todos los aspectos relativos a los alimentos a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación.

- Determinadas por la categorización del riesgo

Actividades de control oficial en Mercamadrid:

«Control»: la realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación.

Controles

- Son dirigidas a aspectos concretos de la legislación.
- Son actuaciones altamente protocolizadas y de carácter **aleatorio**.

- SALAS DONDE SE EXTRAE MER



- CANALES CON EXTRACCION DE MER
- TEMPERATURA DE CARNE Y/O DERIVADOS CARNICOS



- ETIQUETADO DE CARNE Y/O DERIVADOS CARNICOS
- ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA
- TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS DE LA PESCA



- TEMPERATURA – ORGANOLÉPTICO
- PARASITOLOGICO (ANISAKIS)



- ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES
- TEMPERATURA DE PRODUCTOS VEGETALES (IV GAMA Y/O FRUTA CORTADA Y/O ELABORADOS)
- COMERCIALIZACION DE SETAS SILVESTRES



Actividades de control oficial en Mercamadrid:

«Muestreo y análisis: la realización de una serie programada de observaciones o mediciones a fin de obtener una visión general del grado de cumplimiento de la legislación.

Toma de muestras

- Determinadas por el PNCOCA + necesidades internas.
- Aspecto diferenciador del sector: mucha estacionalidad

	2015	2016	2017	2018	2019	Total
Vegetales y derivados	4/169	5/194	10/250	2/191	0/39	21/843 **(2,5%)**
Productos de la pesca	18/162	43/257	22/269	29/275	1/67	113/1030 **(11 %)**

Actividades de control oficial en Mercamadrid:

Vigilancia: «la atenta observación de una o varias empresas alimentarias o de piensos, de uno o varios explotadores de empresas alimentarias o de piensos o de sus actividades"

Vigilancia

- Se realizan en franjas horarias muy determinadas
- Son dirigidas a detectar incumplimientos.



madrid salud

EL CONTROL EN MERCAMADRID, A QUIEN







A los operadores de los Mercados Centrales de Pescados, y Frutas y Hortalizas de Madrid, del Mercado de Carnes, a empresas polivalentes especializadas en el sector alimentario y a un amplio rango de empresas de servicios: Frío industrial, conservación, logística, transportes, manipulación, etc

Así mismo, a la empresa MERCAMADRID S.A. como responsable de la gestión de los servicios de los Mercados Mayoristas y zonas comunes del Polígono Alimentario:

12.06130/M Actividades específicas - Mercado mayorista de productos de la pesca

21.027474/M Actividades específicas - Mercado mayorista de productos de origen vegetal

Cómo priorizar las ACO

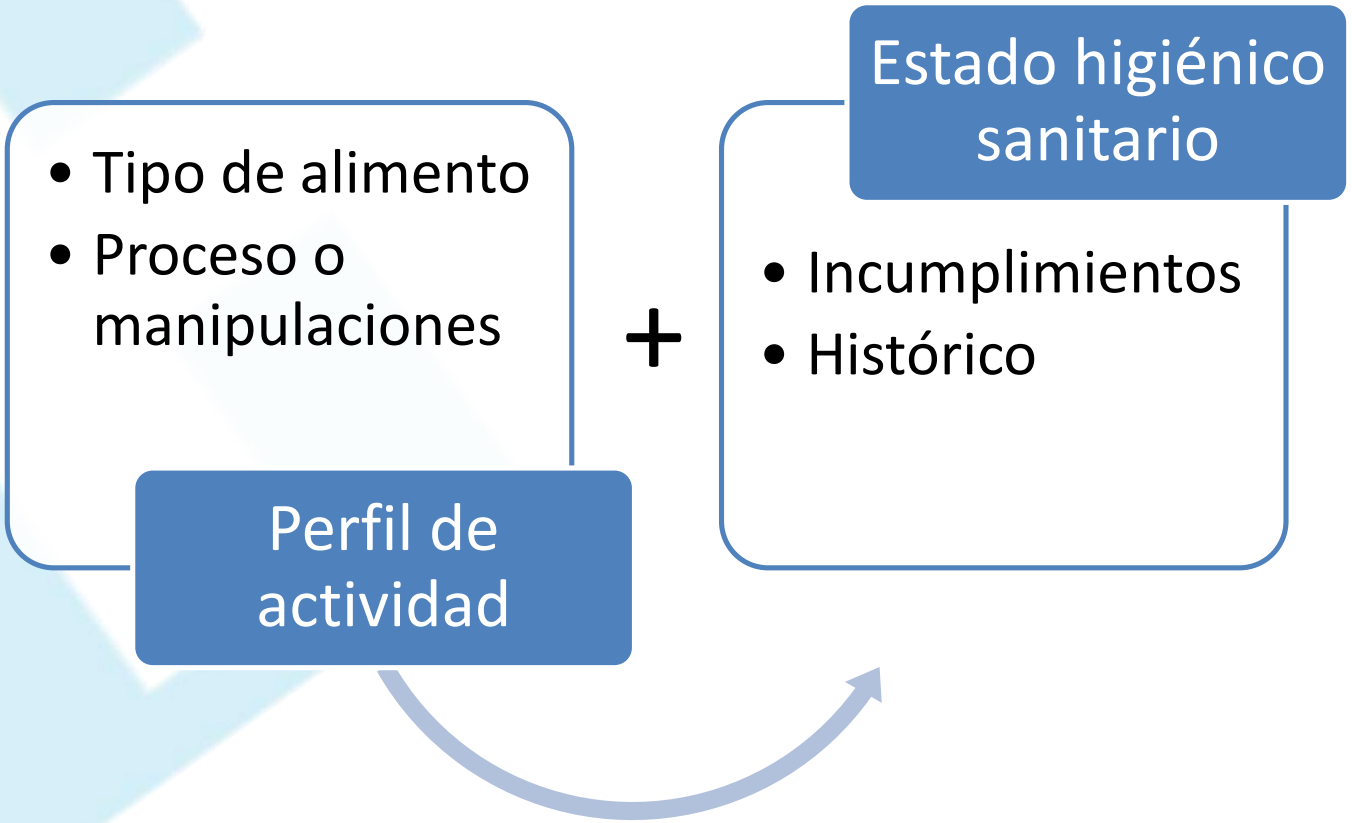
PRIMERO: Categorizar los establecimientos



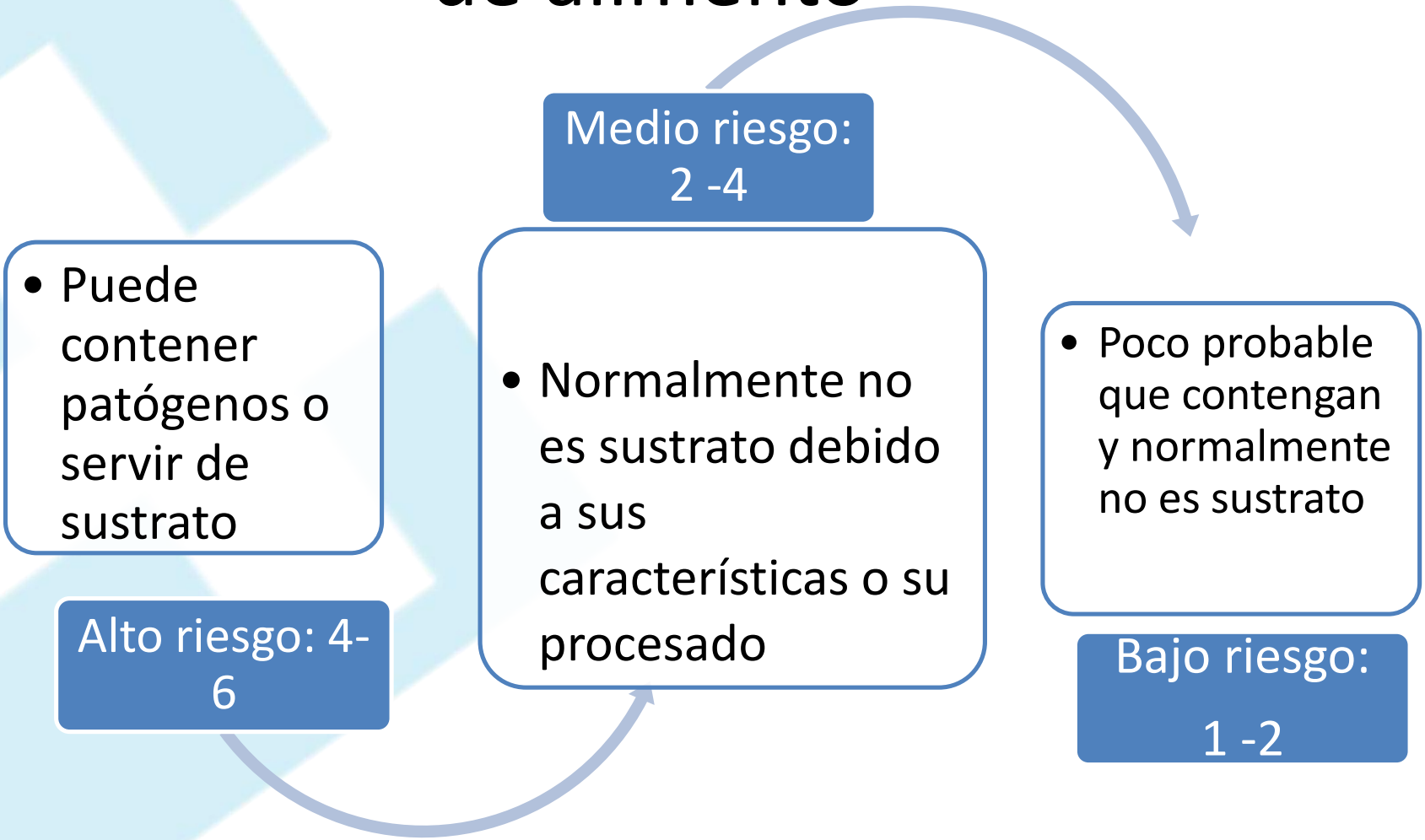
F1 / F2 / F3 / F4

SEGUNDO: Establecer frecuencias y tipos de control en función del grupo

Categorizar el operador:



PERFIL DE ACTIVIDAD: Primero, tipo de alimento



PERFIL DE ACTIVIDAD: Segundo, uso esperado y manipulaciones

- ALC (+2)
- ANLC

Uso esperado

Tipo de manipulación o procesado: 0 -4

- Preparación: 2
- Reenvasado: 2
- Transformación: 4

madrid salud

PERFIL DE ACTIVIDAD

- PRIORIDAD **BAJA**

INFERIOR A 5

ENTRE 6 Y 11

- PRIORIDAD **MEDIA**

- PRIORIDAD **ALTA**

SUPERIOR A 11

madrid salud





		TIPO ALIMENTO	ACTIVIDAD	DISTRIBUC	PUNTOS	PERFIL
MERCADO MAYORISTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**Elaboración de productos derivados de frutas, verduras y hortalizas (MPF)**	4	4	2	10	MEDIO- 1
	Envasador de Frutas y Derivados	2	2	2	6	MEDIO - 2
	Almacenamiento frigorífico	2	0	2	4	BAJO - 1
	Comercio al por mayor de Frutas, hortalizas y derivados	2	0	2	4	BAJO - 1







		TIPO ALIMENTO	ACTIVIDAD	DISTRIBUC	PUNTOS	PRIORIDAD
MERCADO MAYORISTA DE PESCADOS	Puesto del Mercado Central de Pescados CON fabricación y/o elaboración y/o transformación de productos de la pesca frescos	6	4	2	12	ALTO - 1
	Comercio al por mayor y reenvasador de productos de la pesca y marisco frescos	4	2	2	8	MEDIO - 2
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y mariscos congelados	1	1	2	4	BAJO - 3





ESTADO HIGIENICO SANITARIO:

Primero, Incumplimientos

- **Estructurales**
- **Autorizaciones**
- **Operacionales**
  - CGH
  - Formación
  - Trazabilidad
- **Etiquetado**
- **Autocontrol**

Incumplimientos

madrid salud

Estructurales

0 - 5

Leves: lavamanos insuficientes, espacio

Graves: no permite separación adecuada, no hay zonas diferenciadas, materiales no aptos, etc

1 LEVE: 1
2 o +: 2
1 GRAVE: 2
2 o + GRAVES: 3

Autorización

0-2

Ejercicio sin haber solicitado o sin FC: 2

Actividades no amparadas: 1

Trazabilidad

0-2

No permite asegurar: 2

Información incompleta: 1

Condiciones generales de higiene

0 - 5

Leves: falta de limpieza, almacenamiento inadecuado, desinfección de equipos

Graves: presencia de plagas, contaminaciones cruzadas, temperaturas etc

1 LEVE: 1
2 o +: 2
1 GRAVE: 2
2 o + GRAVES: 3

Formación

0 - 2

Leve: falta de renovación, no acreditar, Grave: carencia

madrid salud

Condiciones de producto

0 - 2

Leves: enranciamiento, sobremaduración, pardeamientos, enmohecimiento, etc

Graves: no aptos por contaminados o deteriorados, no indica alérgenos,etc

LEVE: 1

GRAVE: 2

Autocontrol

0- 8

Leve: Registros no cumplimentados, manual no actualizado, etc

(1)

Graves: no existe, no se toman medidas ante desviaciones, la vigilancia de PCC no controla el riesgo, falta de verificación etc

(2-3)

madrid salud

ESTADO HIGIENICO SANITARIO: Segundo, Histórico reciente(año inmediatamente anterior)

- **Sanciones**
- **Reiteración**
- **Medidas cautelares**
- **Alertas/ BOA´s**
- **Muestreos previos no conformes**

Antecedentes

madrid salud

Reiteración conducta infractora

0 -1

Reitera incumplimientos en otras ACO efectuadas en los seis meses anteriores **1**

Sanciones

0- >5

Leves en el año inmediatamente anterior **2**

Graves en los dos años anteriores **3**

Implicación en Alertas / BOA´s

0 -2

Genera una alerta o un brote en los dos años anteriores: **2**

Muestras no conformes

0 - 2

Alimento comercializado: **1**

Alimento manipulado: **2**

Medidas cautelares

2 >4

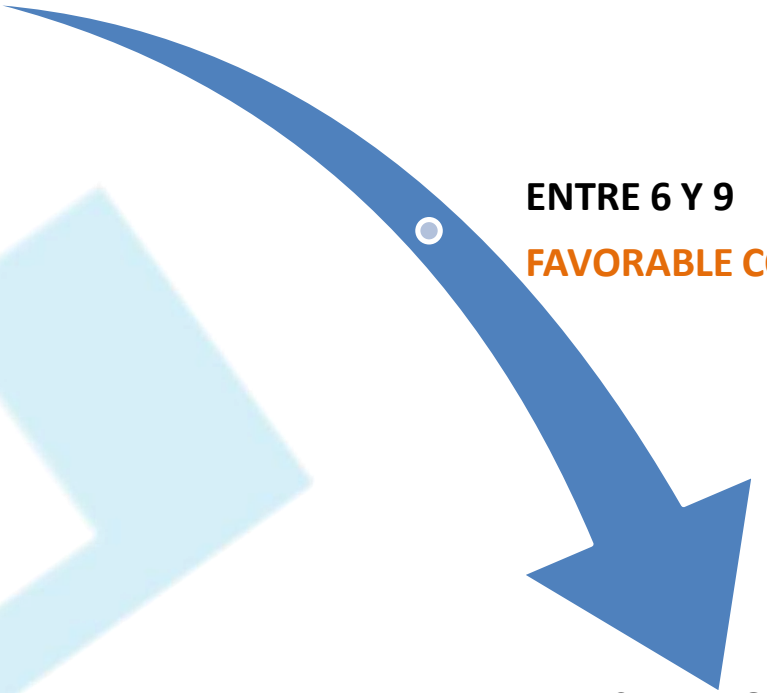
Inmovilización en el año en curso: 2

Suspensión de actividad en los dos años anteriores: 2

INCUMPLIMIENTOS + HISTORICO = ESTADO HIGIENICO SANITARIO

INFERIOR A 6

FAVORABLE



ENTRE 6 Y 9

FAVORABLE CONDICIONAL

SUPERIOR A 9

DESFAVORABLE

La combinación de los riesgos asociados al PERFIL DE ACTIVIDAD (PA) y al ESTADO HIGIENICO SANITARIO (EHS) da lugar a **9 categorías de riesgo** de acuerdo con la siguiente matriz, que sirve de base para asignar la prioridad de inspección (frecuencia) según la categoría de riesgo del establecimiento:

CATEGORÍAS DE RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS				
		ESTADO HIGIÉNICO-SANITARIO		
		A FAV.	B FAV. CON	C DESF
PERFIL DE ACTIVIDAD	3 ALTO	**3A**	**3B**	**3C**
	2 MEDIO	**2A**	**2B**	**2C**
	1 BAJO	**1A**	**1B**	**1C**

PERFIL ACTIVIDAD	ESTADO HIGIENICO SANITARIO	CALIFICACION	RIESGO	FRECUENCIA
BAJO	FAVORABLE	1A	BAJO	F4
BAJO	FAV. CONDICIONADO	1B	MEDIO	F3
BAJO	DESFAVORABLE	1C	ALTO	F2
MEDIO	FAVORABLE	2A	MEDIO	F3
MEDIO	FAV. CONDICIONADO	2B	ALTO	F2
MEDIO	DESFAVORABLE	2C	MUY ALTO	F1
ALTO	FAVORABLE	3A	MEDIO	F3
ALTO	FAV. CONDICIONADO	3B	ALTO	F2
ALTO	DESFAVORABLE	3C	MUY ALTO	F1

FRECUENCIAS *MÍNIMAS* DE INSPECCIÓN

F4: 1 ACO (AUDITORIA)

F3: 2 ACO (1 AUDITORIA + 1 INSPECCION)

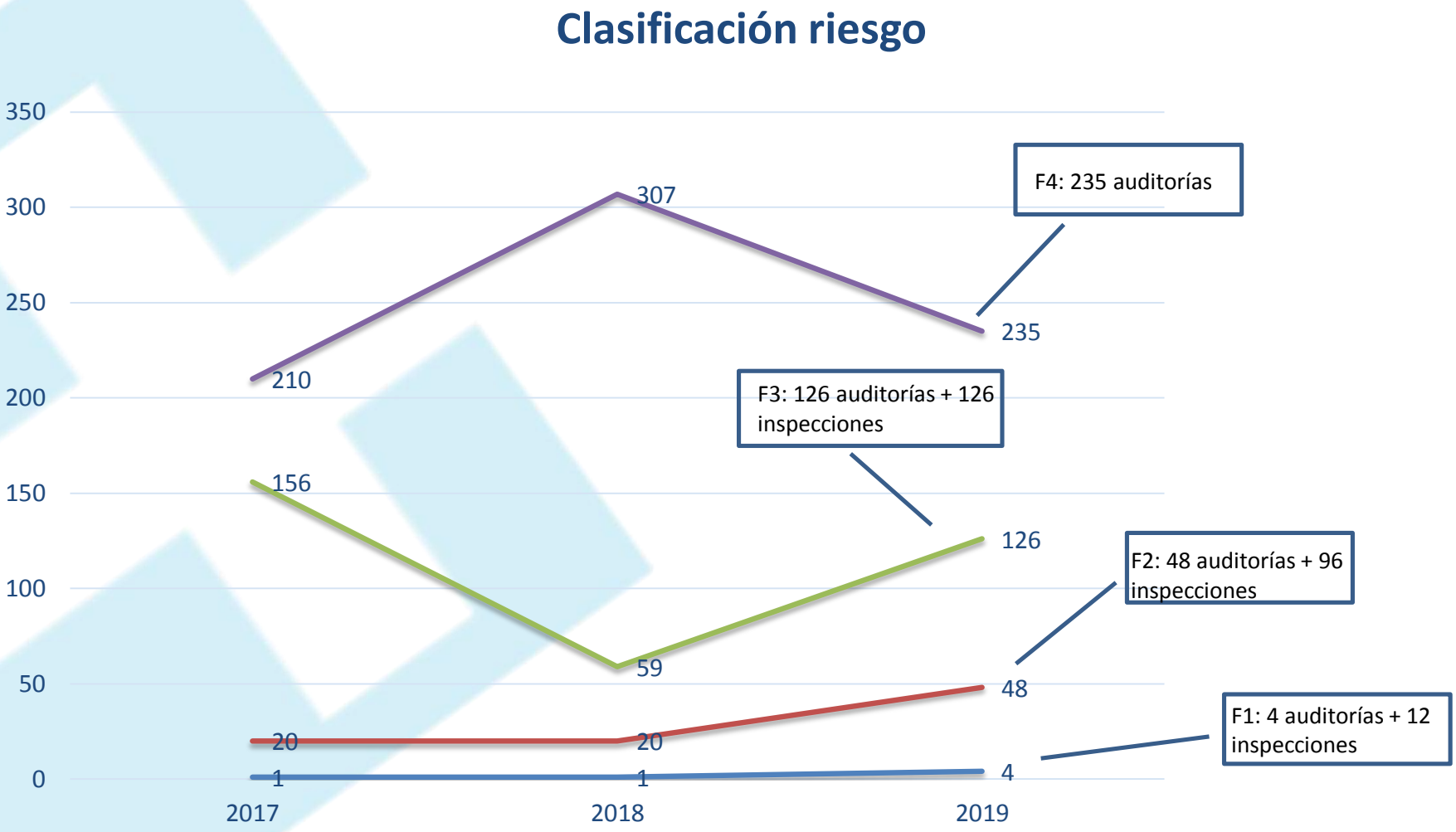
F2: 3 ACO (1 AUDITORIA + 2 INSPECCIONES)

F1: 4 ACO (1 AUDITORIA + 3 INSPECCIONES)

"Las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, **Art 9,1 R UE 2017/625"**

madrid salud

Establecer la “masa de inspección”



madrid salud

Programar las ACO´s

Asignación de establecimientos con rotación cada dos años; el inspector decide la distribución temporal

auditorías

Todos los días en horario de actividad de mercado, en grupos de dos inspectores con turnos semanales y rotatorios

inspecciones

Varios días a la semana para el programa o en cualquier momento bajo sospecha

vigilancia

Toma de muestras

Transporte

Dos o tres días cada mes, en actuación conjunta con DIC, en todos los mercados

controles

Un día a la semana, todos los inspectores, con carácter aleatorio, estableciéndose cada mes el tipo de control

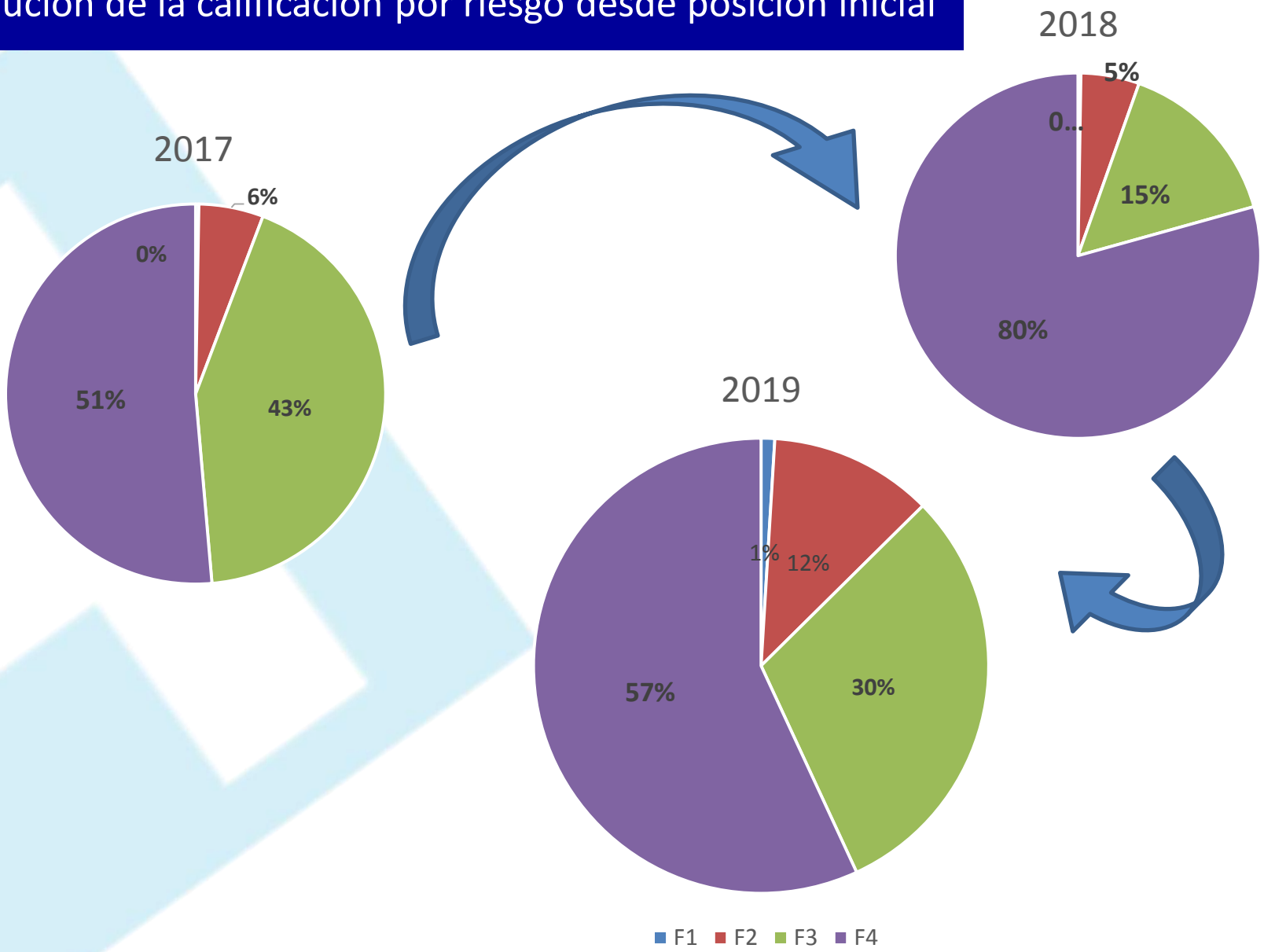
madrid salud

conclusiones



madrid salud

Evolución de la calificación por riesgo desde posición inicial

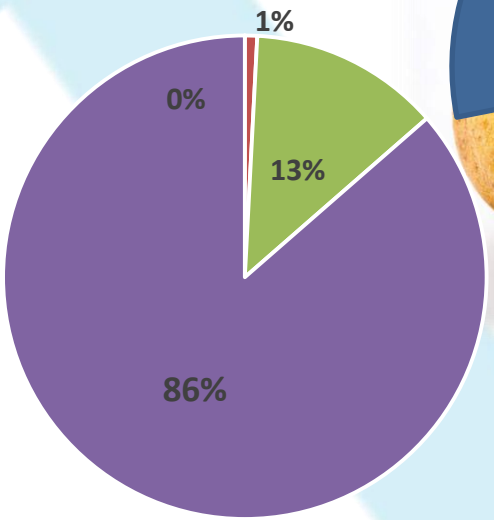


madrid salud

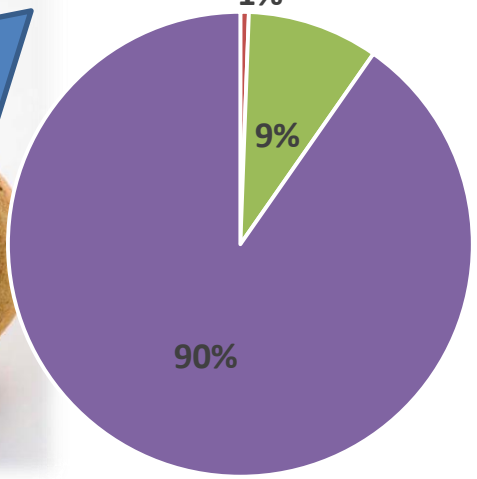
Sector: Vegetales



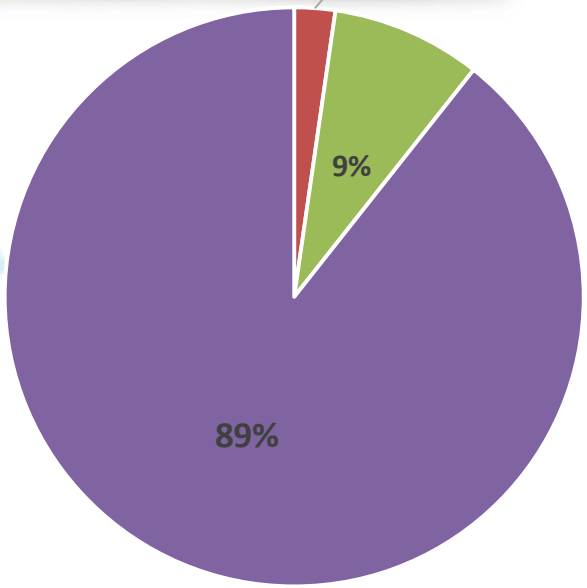
2017



2018



2019



F1 F2 F3 F4

En el sector de productos de origen no animal, las ***calificaciones son estables***

madrid salud

Sector: Productos de la pesca



En sectores con normativas complejas y modificaciones continuas, ***el aumento de la presión inspectora detecta más incumplimientos y por lo tanto empeora las calificaciones***

Cuando hacer la calificación

Evaluación continua?

Puede sobredimensionar las programaciones ….



Cuando hacer la calificación

En la **auditoría inicial o de seguimiento**?

Un 8% de los operadores suben su status de riesgo si la calificación se hace en la inicial

Hay **recursos**? Sobre 1000 operadores esto significaría necesitar 1 inspector más…

Un 16 % de los operadores evaluados mejoran su calificación en el seguimiento



madrid salud

Cuando hacer la calificación



Y si la evaluación se hiciera tras una visita no anunciada?

Uno de cada cuatro operadores empeoraría en un nivel su calificación

Hay **recursos**? Se necesitarían un 20% más de inspectores sin que ello suponga una mejora de la gestión del riesgo

La eficacia de los controles…

Los controles oficiales se efectuarán en la medida de lo posible de tal manera que se reduzcan al mínimo las cargas administrativas y las perturbaciones operativas para los operadores, pero sin mermar la eficacia de dichos controles. ***Art 9.5 del R UE 625/2017***



Los controles oficiales se efectuarán sin notificación previa, salvo en los casos en que dicha notificación sea necesaria y esté debidamente justificada para el control oficial que se deba efectuar. Los controles oficiales con previo aviso no excluirán los controles oficiales sin previo aviso. ***Art 9.4 del R UE 625/2017***

Nuestra conclusión final…

Planificar con el resultado de la auditoría de seguimiento

↓

Revisar las frecuencias de inspección en relación a los resultados obtenidos

↓

Auditoría no anunciada en los operadores que modifican su calificación

↓

Determinar aquellos operadores con incumplimientos reiterados y planificar inspecciones parciales dirigidas

madrid salud

GRACIAS



DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID

SERVICIO DE COORDINACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD PUBLICA