

## SISTEMAS DE AUTOCONTROL Y CONTROL OFICIAL EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA.

M. C. Acosta Rodríguez, F. Antón Muñoz, J. A. Conejo Díaz, C. Hidalgo García, I. Ruíz Mariscal, R. Sánchez-Laulhé Ollero (\*).

Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud. Junta de Andalucía.

R. Sánchez-Laulhé Ollero. Servicio de Higiene de Alimentos y Gestión de laboratorios. Dirección G. de Salud Pública y Participación. Avda. Innovación s/n Edificio Arena-1. 41020 Sevilla. Tlfno. 955-006527 E-mail: [spcrsl@csalud.junta-andalucia.es](mailto:spcrsl@csalud.junta-andalucia.es)

### *Introducción*

La exigencia de la implantación y desarrollo de los sistemas de autocontrol en la industria alimentaria, por los Servicios de Control Oficial (SCO), pasan por el desarrollo de estrategias, muy condicionadas por distintos factores, que caracterizan su ámbito competencial. En el caso de la Comunidad Autónoma Andaluza, se parte de un censo de cerca de 15.000 industrias alimentarias, caracterizadas por ser empresas de pequeño y mediano tamaño, un total de cerca de 900 Inspectores implicados, y un extenso territorio geográfico, dividido en ocho unidades provinciales de gestión.

### *Metodología*

En 1997, por la Dirección General de Salud Pública y Participación, se pone en marcha un Programa para la implantación de los sistemas de autocontrol en la industria alimentaria andaluza. El citado programa, siguiendo las recomendaciones de los acuerdos establecidos entre todas las Comunidades Autónomas de nuestro país, se caracterizaba por: aplicarse, en principio, a determinados sectores específicos, exigirse por fases, necesidad de que los planes presentados, se aprueben por los SCO.

Transcurrido un año desde su inicio, se detectan serios problemas en el desarrollo del programa, se ponen de manifiesto significativas carencias en la formación de los inspectores y en la información/formación de los industriales y se evidencia la necesidad de contar con algún documento que clarifique, unifique y adapte a los últimos conocimientos existentes, los principios básicos y las directrices para la aplicación de los sistemas HACCP.

En 1999, se lleva a cabo una readaptación del programa inicial, contando para ello con un conjunto de premisas. Se constituye un grupo de seguimiento, con participación de personas de los distintos niveles de la estructura del control oficial. Se estima de interés colaborar con la representación oficial del sector empresarial, Confederación de Empresarios de Andalucía, a la que en todo momento se mantendrá informada sobre los objetivos del programa, y con la que se llevarán a cabo todo un conjunto de actividades de información/formación sobre los sistemas de autocontrol.

En noviembre de ese mismo año, se pone en marcha el nuevo programa, con las siguientes características: se contempla la instauración de unos Planes Generales de Higiene (PGH), como requisitos previos y coincidentes en el desarrollo de los sistemas HACCP, la exigencia del plan de autocontrol, se hará de forma completa PGH y sistema HACCP, y su exigencia, que se circunscribirá a determinados sectores industriales, se vinculará a los trámites del registro sanitario de industrias.

Paralelamente a la implantación del programa, se han desarrollado actividades de información/formación con la CEA, se ha elaborado la guía para inspectores, publicada en 1999 y el documento con destino a industriales, igualmente publicado con la colaboración de la CEA en diciembre de 1999, y actualmente disponible en Internet en la página web de la Consejería de Salud (<http://www.csalud.junta-andalucia.es/default1.asp>). Igualmente se ha llevado a cabo el programa de formación para inspectores, diciembre'99-mayo'00 con los objetivos previstos.

### *Resultados*

Actualmente se continúa trabajando en el tema, estando prevista una primera evaluación, transcurrido el primer año desde su inicio, siendo posible, en función de los resultados obtenidos extender a otros nuevos sectores, la aplicación del programa.