

El Distrito Jaén-Norte tramita durante este año la inscripción de 163 industrias en el registro sanitario

La Junta de Andalucía implantó en 2004 un programa de supervisión de la implantación de los sistemas de autocontrol higiénico-sanitarios de las industrias alimentarias que garantiza la salubridad de los alimentos cuando llegan a los consumidores

EUROPA PRESS, 26/12/2008. El Distrito Sanitario Jaén-Norte ha tramitado este año 163 solicitudes de autorización sanitaria de industrias alimentarias jiennenses, con su correspondiente asignación de un número de registro sanitario, que acredita el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de estas empresas para iniciar su actividad. La mayoría de estas nuevas empresas son panaderías, pastelerías y almazaras dedicadas a la extracción del aceite de oliva.

"Las industrias alimentarias deben cumplir normativas de ámbito europeo, nacional y autonómico para obtener esta autorización. Entre las condiciones exigidas, figura la obligación de autocontrolar su actividad", señaló en un comunicado el director de esta demarcación de la atención primaria del Servicio Andaluz de Salud (SAS), Rafael Castillo.

La Junta de Andalucía implantó en 2004 un programa de supervisión de la implantación de los sistemas de autocontrol higiénico-sanitarios de las industrias alimentarias que, junto con el programa de control de riesgos biológicos y el programa de control de residuos y contaminantes en la cadena alimentaria, garantiza la salubridad de los alimentos cuando llegan a los consumidores.

La tramitación de los registros sanitarios para las industrias son algunas de las gestiones llevadas a cabo por los inspectores de la Unidad de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental del Distrito Jaén-Norte, que también han realizado este año 84 auditorías a comercios minoristas de alimentación y establecimientos de restauración de su demarcación.

"Hemos intensificado los controles en almazaras y en pescaderías, sobre todo por el control de los inmaduros, la presencia de productos descongelados, el etiquetado y la trazabilidad de los alimentos", destacó Castillo.

Los inspectores han tomado durante este año en los establecimientos alimentarios 177 muestras en diferentes alimentos y aguas de consumo para la investigación de la presencia de productos peligrosos para el consumo humano, tanto biológicos como químicos o residuos, como pueden ser la salmonella, listeria, plaguicidas, medicamentos o sustancias hormonales. También ha analizado la carne de los mataderos y las salas de tratamiento de las reses de lidia para la investigación de la encefalopatía espongiiforme bovina o 'enfermedad de las vacas locas'.

La Unidad de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental del Distrito Jaén-Norte también ha emitido en 2008 53 informes de apertura y reapertura de piscinas y ha revisado más de 400 establecimientos para comprobar el cumplimiento de la normativa relativa a la venta y consumo de tabaco.

EUROPA PRESS