

Salud inspeccionará con más dureza los establecimientos alimentarios

Los inspectores realizan cursos para conocer los nuevos métodos. En lo que va de año se han hecho en Córdoba 75 supervisiones.

06/09/2008 IRINA MARZO

Un control más minucioso, para mayor seguridad alimentaria. Esa es la filosofía de las nuevas supervisiones que hará Salud en establecimientos alimenticios. Andalucía cuenta con 900 inspectores sanitarios, que se encargan del control de la totalidad de las industrias de ámbito alimentario censadas en la comunidad (15.055), así como de los establecimientos minoristas (46.150) y de las empresas que se dedican a la restauración (41.942). De ellos, un centenar desarrolla su labor en Córdoba. Se trata de un cuerpo formado por farmacéuticos y veterinarios que vela por el cumplimiento de la normativa sobre salud alimentaria vigente. La norma recoge las condiciones de higiene que debe reunir una empresa alimentaria y el control oficial que debe ejercerse sobre ella.

Para adecuarse a la normativa europea, los inspectores cordobeses están realizando cursos de formación para mejorar sus inspecciones. "Se intenta cambiar el concepto de inspección por el de supervisión, una herramienta mucho más potente que analizará al detalle", afirma José Luis Redondo, jefe de Sanidad Alimentaria de la Delegación de Salud en Córdoba.

El año pasado, por ejemplo, se realizaron en la provincia 1.783 inspecciones en establecimientos minoristas; 684, en empresas de restauración y 1.031, en industrias alimentarias; en total, 3.498 establecimientos. En cuanto al número de visitas de inspección realizadas, 6.839 fueron a empresas minoristas; 3.495, a locales de restauración y 6.989, a industrias alimentarias.

A partir de ahora, se harán menos visitas a los establecimientos pero serán mucho más minuciosas. En 2007 se realizaron 86 supervisiones; y hasta el mes de mayo de 2008 se han realizado 75. "Se ha comenzado por los establecimientos de mayor riesgo pero la intención es supervisarlos todos", comenta.

Los inspectores adscritos al SAS registraron el pasado año 252 alertas sanitarias de productos que no se encontraban en situación óptima para su consumo o bien no habían pasado las verificaciones pertinentes, toda vez que realizaron 127.810 inspecciones a industrias, establecimientos minoristas y bares y restaurantes, según el SAS.

Diario Córdoba