

UNIDAD DE COMPETENCIA	Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a los alimentos.
Nivel	3
Código	UC1601_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Planificar y elaborar programas de inspección, redes de vigilancia alimentaria, programas de calidad y seguridad alimentaria, en colaboración con el responsable de la unidad, para realizar el diagnóstico de salud en el ámbito territorial de actuación.

CR 1.1 La normativa relacionada con la protección al consumidor se recopila y analiza, clasificándola y archivándola, para su posterior consulta.

CR 1.2 Los programas de inspección, la red de vigilancia alimentaria y programas de calidad y seguridad alimentaria se elaboran en colaboración con el responsable de la unidad, para planificar conjuntamente la inspección y toma de muestra.

CR 1.3 Los programas de calidad, seguridad e higiene alimentaria, se llevan a cabo cumpliendo las campañas analíticas planificadas y preparadas según información cruzada inspección-control analítico, para seguir el cronograma diseñado.

CR 1.4 El censo y localización de los establecimientos susceptibles de inspección y control se elabora de forma que esté detallado, actualizado y listo para su consulta.

RP 2: Realizar las inspecciones y control sanitario de establecimientos, industrias, actividades, transporte, productos y servicios relacionados con los productos alimentarios, en colaboración con el facultativo, detectando y caracterizando las deficiencias técnico-sanitarias existentes, para vigilar el cumplimiento de las normas legales establecidas.

CR 2.1 La inspección y control sanitario se aplica en establecimientos, industrias, actividades, transporte, productos y servicios de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humano, siguiendo la normativa específica en la materia, para evaluar los riesgos para la salud de la población.

CR 2.2 La inspección y control sanitario se realiza en cada fase del proceso (elaboración/fabricación, transporte, distribución y comercialización) y/o puntos críticos estudiados, siguiendo los protocolos y normas de inspección, para vigilar:

- Las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos e instalaciones.
- Los sistemas de higienización de los alimentos en el proceso.

CR 2.3 La visita de inspección a las instalaciones se anuncia con la antelación suficiente a las autoridades locales y/o personas afectadas, para que dispongan los medios para llevar a cabo la inspección.

CR 2.4 Los datos relativos a la inspección se verifican "in situ", con los representantes municipales y personas afectadas, para contrastarlos con los datos recopilados previos a la inspección.

CR 2.5 La recogida de datos y cumplimentación de protocolos se realiza, garantizando la objetividad de la misma, para permitir el tratamiento estadístico de los datos y la evaluación higiénico-sanitaria.

CR 2.6 El informe de inspección se completa "in situ" cumplimentando todos los apartados, indicando si procede la toma de muestra y análisis, bajo la supervisión del facultativo, para identificar los riesgos asociados en las actividades inspeccionadas.

CR 2.7 La cumplimentación de actas se realiza siguiendo las normas técnicas y legales vigentes de acuerdo al procedimiento administrativo, para tomar las acciones legales que procedan, prestando apoyo al facultativo responsable del levantamiento del acta.

CR 2.8 El decomiso, intervención e inmovilización de productos, bienes y servicios de uso común y generalizado y de alimentos y bebidas, se realiza colaborando con el facultativo responsable y autoridades competentes, en los casos previstos por la legislación vigente, para dar cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria.

CR 2.9 Las alteraciones detectadas se comunican al propietario y/o autoridad competente con carácter inmediato, en colaboración con el facultativo, incluyendo las recomendaciones y medidas correctivas a introducir en el caso de riesgo inminente para la salud pública, para que tomen las medidas procedentes.

RP 3: Evaluar la calidad higiénico-sanitaria de procesos de transformación y consumo de alimentos, según protocolos, detectando y caracterizando las deficiencias existentes, para vigilar el cumplimiento de las normas establecidas, bajo la supervisión del facultativo responsable.

CR 3.1 Los protocolos y normas de inspección adoptados se adecuan para cada fase del proceso (elaboración/fabricación, transporte, distribución y comercialización) y/o puntos estudiados, de forma que el trabajo se realice conforme a la legislación.

CR 3.2 El almacenamiento y la conservación de los alimentos se comprueba que son los apropiados según su naturaleza, para el mantenimiento de la calidad de los mismos.

CR 3.3 El mantenimiento de los sistemas de higienización de los alimentos se supervisa según normas de calidad establecidas, para permitir un grado óptimo de su funcionamiento.

CR 3.4 Los procesos de conservación y transformación de alimentos se vigilan para asegurar las condiciones de asepsia y temperatura que eviten su alteración microbiológica y organoléptica.

CR 3.5 Las condiciones higiénicas del personal encargado de la distribución de alimentos se supervisan, para comprobar el cumplimiento de los requisitos legales de manipulación de alimentos (vestuario, higiene, hábitos de trabajo y carné de manipulador, entre otros).

CR 3.6 Las actividades desarrolladas en comedores colectivos, y estancias asociadas, en las que se preparen, almacenen o distribuyan alimentos, se comprueba que cumplen la normativa en cuanto a seguridad e higiene, para garantizar las exigencias establecidas.

CR 3.7 Las acciones correctivas y medidas preventivas derivadas de la inspección se comprueba que se llevan a cabo, para hacer un seguimiento de la inspección realizada.

RP 4: Tomar muestras de alimentos, según protocolos y con los medios e instrumental precisos, para controlar y vigilar su calidad, bajo la supervisión del facultativo responsable.

CR 4.1 La planificación de los muestreos se confecciona de acuerdo a los protocolos establecidos, para evaluar los riesgos para la salud de la población.

CR 4.2 El cronograma de trabajo se realiza para planificar la toma de muestras y determinaciones analíticas, atendiendo a criterios de estacionalidad, existencias de mercado, recursos disponibles en laboratorio, entre otros.

CR 4.3 La frecuencia de los muestreos se determina en función de las recomendaciones de la red nacional de vigilancia y control y normativa legal o cualquier otro sistema de actuación, para dar cumplimiento a la legislación vigente.

CR 4.4 Los puntos de muestreo se seleccionan en función de los riesgos higiénico-sanitarios para dar cumplimiento a los requisitos y criterios legales.

CR 4.5 Los instrumentos, equipos de recogida, transporte y conservantes se comprueba que son normalizados y los recomendados por el laboratorio para cada tipo de muestra, en función de los parámetros a analizar, para garantizar la fiabilidad de la misma.

CR 4.6 Las muestras de alimentos se toman según normas establecidas, en función de su naturaleza y de los análisis (inicial, contradictorio o dirimente) y ensayos a los que han de someterse, para el control de calidad de las mismas.

CR 4.7 Las muestras se identifican, etiquetan y precintan inequívocamente de acuerdo a las normas y códigos establecidos para su posterior tratamiento.

CR 4.8 Las muestras se envían al laboratorio, con los documentos correspondientes, previo registro de las mismas, para someterlas a los distintos análisis.

RP 5: Interpretar y registrar los resultados del análisis de las muestras en laboratorio, o en su caso realizar análisis según protocolos, para determinar las características higiénico-sanitarias de los alimentos que permitan el control de los sistemas de higienización, bajo la supervisión del facultativo responsable.

CR 5.1 La sensibilidad, precisión y límites de detección apropiados al tipo de análisis a realizar, así como limpieza y calibración se comprueban en los equipos e instrumentos de medida según protocolos, para garantizar que cumplen los protocolos establecidos.

CR 5.2 Los reactivos se preparan, envasan, codifican y etiquetan siguiendo los procedimientos de trabajo y las normas de seguridad establecidas, para su utilización en el análisis.

CR 5.3 El material de recogida de muestras se prepara teniendo en cuenta la muestra a procesar, para que estén operativos.

CR 5.4 Los residuos generados, como consecuencia del procedimiento analítico, se tratan y/o eliminan según procedimientos establecidos en los protocolos, cumplimentando los documentos requeridos a tales efectos, para evitar posibles contaminaciones.

CR 5.5 Los análisis y medidas se efectúan conforme a procedimientos normalizados de trabajo y manuales operativos, seleccionando el método y técnica de acuerdo a la legislación técnico-sanitaria vigente o normas recomendadas y contrastadas, para garantizar la calidad de los datos obtenidos.

CR 5.6 Los valores de las mediciones efectuadas y las características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas y biológicas analizadas se determinan, registrándolas en los soportes prefijados, de forma que permitan el posterior tratamiento de los datos.

CR 5.7 Los boletines analíticos e impresos cumplimentados se entregan en el plazo previsto a la unidad de registro, tratamiento y evaluación y/o facultativo responsable, de manera que el trabajo se realice de forma eficiente.

CR 5.8 Los informes se elaboran a partir de las observaciones visuales y de los resultados de las mediciones analíticas, según protocolo normalizado, para evaluar la situación.

RP 6: Elaborar y puesta en práctica de planes, proyectos, programas formativos y campañas de información, en colaboración con el responsable de la unidad, para formar a los ciudadanos en materia de consumo.

CR 6.1 Las necesidades de información y formación del consumidor, se identifican evaluando sus deficiencias en el consumo de alimentos, para programar las actividades formativas y campañas de información.

CR 6.2 Los planes, programas y campañas de información/formación se elaboran atendiendo a criterios de prioridad y eficiencia, incluyendo los recursos humanos, materiales y económicos, para cubrir las necesidades de información/formación.

CR 6.3 Las campañas de información/formación, planes, proyectos y programas formativos se desarrollan de acuerdo al procedimiento establecido, para la consecución de los objetivos de promoción de la salud.

CR 6.4 Las campañas de información/formación, planes, proyectos y programas formativos se difunden a través de los medios de comunicación, para dar la mayor cobertura posible a la información.

CR 6.5 La eficacia de las campañas de información y actividades formativas se evalúa utilizando técnicas predeterminadas, para proponer las medidas correctoras que sean necesarias.

CR 6.6 La atención al consumidor se realiza informando y asesorando de los derechos que posee y posibles soluciones a la consulta planteada, para que haga uso de los mismos.

CR 6.7 Las quejas y reclamaciones de los consumidores se gestionan hacia los departamentos y organismos correspondientes, para resolverlas de forma eficaz.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos para la toma, conservación y transporte de muestra. Kits de análisis. Tiras reactivas. Equipos portátiles de análisis físico-químico, microbiológico y biológico. Envases para muestra (botellas, bolsas, etiquetas, precintos), neveras portátiles y equipos de conservación y transporte de muestras. Actas de toma de muestra, protocolos e impresos normalizados de inspección. Información y documentación en materia de consumo. Formatos test y encuestas normalizadas para valorar la eficacia de los programas formativos y campañas de información. Sistemas informáticos de gestión para el tratamiento de la información con conexión a Internet.

Productos y resultados

Mediciones y análisis de las condiciones higiénico-sanitarias de los procesos de obtención y comercialización de los alimentos. Actas de inspección y protocolos e impresos normalizados y cumplimentados. Muestras de alimentos. Organización y archivo de la información. Propuesta de actuaciones correctoras de los déficit higiénico-sanitarios detectados. Plan formativo en materia de consumo. Campaña de información. Encuestas cumplimentadas.

Información utilizada o generada

Listados de trabajo. Cronograma de trabajo. Boletines analíticos. Informes estandarizados. Manual operativo de cada uno de los equipos. Protocolos normalizados de trabajo (inspección, muestreo y análisis). Fichas de muestras. Censo y localización de los establecimientos susceptibles de inspección y control. Listado de establecimientos y actividades susceptibles de inspección y control. Documentación sobre alimentos y su composición, información sobre técnicas, métodos y procedimientos disponibles sobre control de calidad, higienización e inspección de alimentos. Análisis de peligros y control de puntos críticos. Criterios y normas de calidad alimentaria. Normativa comunitaria, estatal, autonómica y municipal sobre: seguridad e higiene alimentaria; etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios; defensa de los consumidores y usuarios.