

Requisito "Requisitos del Inspector alimentario - Legislación ali-
mentaria y Comunitarios finales" OMS, Copenhague 21-25 de nov. 83 3
Febr. 1984 - Ver pag. 146-7

responsable de una zona determinada, y actuar en
coordinación.

Hay que informar, educar y al final sancionar.
Hay que tener relación con los Jefes de los servicios
Ver Salud Pública en Europa, nr 14, 1981.

"Salud para todos en el año 2000" es el lema de trabajo
de la OMS.

No se necesitan más leyes alimentarias.
Necesitamos mejores programas de instrucción.

Análisis { Organoléptico - Antecedentes
Físico-Químico Medio ambiente
Bacteriológico

Debe evitarse los conflictos de competencia entre las diversas
autoridades de control, para evitar dualidades de funciones, y omisiones
de feue

Legislación alimentaria

Código Alimentario
basado en FAO y OMS

{ Reglam. T.S.
Normas de calidad } dan el apoyo jurídico

↓ Legislación dispersa

hay existe la Comisión Interministerial para la Ordenación
Alimentaria (CIOA)
hay la Subcomisión

Comités de Expertos de los Organismos Internacionales
Codex Alimentarius Mundi

Toma de muestras

22-12-1908

R.D. 1945/1983 (5-Agosto)

Ley de Régimen Local, art. 102, ap. K, inspección sanitaria de alimentos y bebidas, obligación,

Reglam. de Funcionarios Sanitarios, al Servicio de las Corporaciones Locales, art. 30.2. Dependen del Alcalde, y de los Jefes Provinciales. No obstante medios insuficientes.

Comercio, también interviene, lo mismo que Abastos.

Servicios Municipales de Inspección Decreto 1836/75 de 24 Julio, art. 3º Se limita al Comercio Minorista.

Descoordinación de servicios de insp. estatales, autonómicos y municipales, y todos inspeccionan.

Pero además coordinar los diversos municipios.

Los Técnicos Superiores deben tener auxiliares Comercio minorista

Control etiquetado y envasado
transporte y comercialización
Carnets Manipuladores
Higiene locales
Perecederos
venta ambulante

Real D. 1945/1983 de 22 Junio, art. 1965 y 1966

Prioridad: Los perecederos
Los a granel.

Los de origen del propio Municipio

Pastelería - Bollería

Heladería Hojlería

Perados y mairicos

Productos cárnicos

Platos preparados

Manipulación de los alimentos

Condiciones de los locales

Atender demandas y denuncias.

Manipulación - Transporte - Almacenamiento - Venta

Contaminaciones cruzadas.

Bares y restaurantes.

Las leyes deben ser prácticas y realistas, para que se puedan cumplir
Iguales para todo el territorio.

Los controles deben estar coordinados

Identifican los eslabones débiles

Fijación de prioridades, basándose en la epidemiología.

Aprovechar al máximo, nuestros recursos limitados.

Las tareas de la inspección constituyen el núcleo.

Los inspectores han de estar muy preparados, entrenados y en formación
continua, y deben ser educadores de la sanidad además.

Cuando haya faltas serias, hay que castigar.

Sin una inspección seria, los controles científicos y de laboratorio,
serán poco útiles.

A pesar de esto existirá luto.

La vida moderna (viajes, comidas fuera de casa, platos preparados,
alimento crudos, etc.) aumentan el peligro.

OMS, FAO, publicaciones, etc.