

# REGISTRO E INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

*Javier García González Dirección de Salud Pública  
José Ramón Sagardi, EJE, S.A.*

## Introducción

El control sanitario oficial de alimentos contempla numerosas actividades: inspección de establecimientos, autorizaciones sanitarias de funcionamiento, gestión de alertas, toma de muestras y análisis, gestión de denuncias, inmovilización de productos, decomisos, expedientes sancionadores, etc.

El Departamento de Sanidad ha establecido como uno de sus objetivos estratégicos la realización de un Plan de Calidad y la Dirección de Salud Pública, de acuerdo a los objetivos de este Plan, está trabajando en la normalización de todos los procedimientos relacionados con el control oficial de alimentos.

Durante el próximo mes de junio, se realizará una prueba piloto en tres de las nueve comarcas de salud pública existentes y en el mes de enero de 2004 se pondrá en marcha todo el sistema.

Teniendo en cuenta la complejidad del proceso, que implica a cerca de 50000 establecimientos y que debe ser realizado por 90 Técnicos de Salud Pública, se planteó la necesidad de un potente apoyo informático, como elemento imprescindible para desarrollar el proceso. Por eso se está desarrollando la aplicación informática denominada “Registro e Inspección de Centros Alimentarios”.

## 2. SITUACIÓN DE PARTIDA

Como paso previo a la aplicación informática, el Departamento de Sanidad ha diseñado un sistema de inspección de establecimientos alimentarios basado en la priorización del riesgo. Se han definido los factores que influyen en ese riesgo, y las frecuencias de inspección derivadas de él.

En dicho sistema se han definido, además, los procedimientos normalizados de trabajo y las instrucciones técnicas necesarias para la correcta realización de todas las actividades del control oficial de alimentos. Se han realizado también instrucciones técnicas específicas para las inspecciones a los diferentes establecimientos alimentarios.

## 3. OBJETIVOS

Disponer de un Sistema de Información Mecanizado que permita hacer posibles los siguientes objetivos:

Realizar las actividades de inspección y control sanitario de los centros alimentarios de la CAPV bajo estándares de calidad, apoyando al proceso de normalización de los procedimientos de trabajo.

- Garantizar unas inspecciones y actuaciones uniformes.
- Evaluar los resultados de las actividades de control oficial sanitario de alimentos.
- Programar las actuaciones en función de objetivos sanitarios evaluables.
- Realizar un análisis eficaz del elevado número de datos a manejar, que permita conocer:
  - ✓ La clasificación y situación sanitaria de los establecimientos, y de los alimentos que en ellos se manipulan y/o distribuyen, agrupando los datos por sectores alimentarios.

- ✓ Los datos de control oficial: actas de inspección, protocolos de datos, resultados de los muestreos analíticos.
- ✓ Los datos de procedimientos administrativos que se generan (autorizaciones y registros sanitarios, seguimiento de las alertas alimentarias, expedientes sancionadores, etc.)

- *Difundir la información y hacerla llegar a los diferentes agentes del proceso (Inspectores y Comarcas de Salud, Subdirección de Salud Pública, Dirección Territorial de Salud...), de forma más ágil, rápida y eficiente.*

- Evaluar el trabajo desarrollado y programar las actividades de acuerdo a las necesidades, gestionando las cargas de trabajo de los TSP.

## **4 Módulos Funcionales**

### **4.1 Solicitudes**

### **4.2 Establecimientos**

### **4.3 Inspecciones**

- Proceso de Clasificación del Centro
- Planificación de la inspección
- Ejecución de la inspección
- Interface con el sistema informático de Laboratorios

### **4.4 Alertas**

- Registro de la Alerta (Establecimientos afectados, Productos afectados, Proveedores ...)
- Notificación de la Alerta
- Impresión Documentación Alerta (Cierre de la Alerta)

### **4.5 Gestión de la Documentación**

- Introducción de la documentación en la Base de datos
- Documentación
  - ✓ Punto de Menú de Documentación (Normativas, Procedimientos...)
  - ✓ Ayudas de Procesos
  - ✓ Enlace de documentación (imágenes ...) a objetos de la aplicación (Alertas, Inspecciones, Establecimientos ...)
  - ✓ Descargas de información a Excel.

### **4.6 Seguridad y protección de los datos**

#### ***Auditoría***

Se ha previsto que la aplicación permita realizar un log de auditoria de todas las tablas (o para aquellas que se definan) del aplicativo. Básicamente consistirá en almacenar información de quien hace que, en cada tabla.

## 5 Sistema Informacional

El módulo Informacional responde a la necesidad de disponer de un almacén de datos separado del sistema de producción y alimentado mediante extracciones periódicas.

En definitiva, se trata de que toda la información necesaria se encuentre accesible mediante una herramienta flexible y capaz de realizar explotaciones de datos no predefinidas.

En nuestro caso la herramienta empleada es Business Objects. Siendo esta una solución integrada para la elaboración sencilla de consultas, informes y análisis de la información.

Este mecanismo permite descargar de estas tareas al sistema transaccional, dedicando todos los recursos de dicho sistema a su actividad principal (registro y actualización de las informaciones de establecimientos, inspecciones, alertas ...)

## 6 Arquitectura Tecnológica

Se plantea una arquitectura tecnológica de **tres capas**. Sus grandes ventajas son la utilización de clientes ligeros, el proceso distribuido, la modularidad, escalabilidad y fiabilidad.

- Capa de **Presentación**. Encargada de efectuar las labores de interactuar con el usuario.
- Capa de **Lógica de Negocio**. Mantiene todos los procesos que constituyen la lógica del negocio de la organización.
- Capa de los **Datos**. Responsable de almacenar la información.

## 7 Gestión del cambio

Dada la complejidad del sistema de inspección, la implantación de la tecnología y los sistemas más avanzados no garantiza, por si misma, la obtención de los beneficios esperados. Así pues, en este proyecto adquieren una relevancia especial los aspectos y acciones complementarias relacionadas con la gestión del cambio.

El **éxito** de la implantación de este nuevo sistema pasa por tener en cuenta **no solo factores técnicos**, sino **también aspectos organizativos y humanos**:

- ✓ Resistencia al cambio por parte de los colectivos afectados.
- ✓ Problemas de receptividad/asimilación de la Organización.
- ✓ Dilatación de la fase de implantación.
- ✓ ...

En nuestro caso, estos riesgos aumentan de forma importante, ya que, estando implicados tres niveles de la estructura: Comarcas, Direcciones y Departamento, existirá un elevado número de **usuarios impactados**, **dispersión geográfica**, e **implantaciones separadas en el tiempo**.

Dado que en el mes de junio se iniciará una implantación piloto del sistema de normalización y de la aplicación informática en tres de las nueve comarcas de salud pública, será preciso ejecutar todas las tareas dirigidas a facilitar la transición de los usuarios a los nuevos procesos, procedimientos y sistemas (Comunicación, Formación ...), con el enfoque básico de minimizar la pérdida de productividad de la organización.