

CARTA DE SERVICIOS



SERVICIO CASAN
DE INSPECCIÓN
SANITARIA

UMU

Servicio CASAN de Inspección Sanitaria
Edificio 22.1. Unidad Técnica. Campus Universitario de Espinardo.
8688833-61/64/54
[inspección.sanitaria@um.es](mailto:inspeccion.sanitaria@um.es)



Actualizada 25/04/2024

MISION

El Servicio CASAN de Inspección Sanitaria está integrado en el Área de la Unidad Técnica de la Universidad de Murcia, y fue creado para:

- Intervenir en aquellas actividades que, de forma directa o indirecta, pongan en juego la salud de los usuarios, si se produce un incumplimiento de la normativa sanitaria vigente.
- Custodiar la Salud Pública en el ámbito alimentario en el entorno de la Universidad de Murcia
- Búsqueda de los medios más idóneos para lograr una adecuada educación sanitaria, nutricional y dietética, tanto de los usuarios como del personal implicado.
- Desarrollar mecanismos de comunicación y atención a la comunidad universitaria rápidos y eficientes.

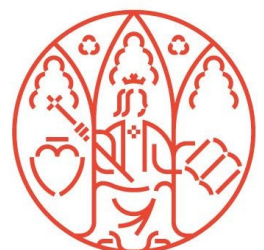
SERVICIOS QUE PRESTAMOS:

Seguridad Alimentaria:

- Toma de muestras microbiológicas (alimentos, manipuladores y superficies de trabajo) y gestión de los resultados analíticos obtenidos.
- Otorgar o quitar el Visto Bueno Sanitario a los proveedores alimentarios que sirvan en la Universidad
- Visitas periódicas de inspección sanitaria a los locales de hostelería.
- Verificación del rango de temperaturas de cámaras y congeladores.
- Aplicación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- Desarrollo y seguimiento técnico de obras y concesiones para verificar el correcto cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable.
- Elaboración de un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria para las concesiones de hostelería universitaria, aprobado por la Consejería de Sanidad de la CARM
- Elaboración de Informes Técnicos-Sanitarios describiendo las actuaciones y correcciones que deben acometer las concesiones de hostelería universitarias.

Nutrición

- Diseño y valoración nutricional de menús saludables, equilibrados y variados. Para los usuarios del Centro de Atención a la Infancia (CAI), valorando nutricionalmente cada plato para permitir combinaciones de alimentos adecuados a las propias necesidades.
- Realización de estudios antropométricos y asesoramiento nutricional.



- Promover la disposición de platos para vegetarianos, celíacos y demás necesidades nutricionales en las concesiones universitarias.
- Realización de jornadas de hábitos saludables.
- Disposición, a través de nuestra web, de información nutricional y herramientas para facilitar la correcta nutrición..
- Verificar que la empresa concesionaria de máquinas vending cumpla con una correcta clasificación nutricional y todos los requisitos higiénico sanitarios establecidos.

Control Sanitario de Aguas

- Gestores de Agua Potable a través del SINAC
- Control de la toma de muestras microbiológicas y análisis de resultados del agua potable.
- Control del Programa de “Prevención de Legionelosis”.
- Control sanitario del tratamiento del agua residual vertido a la depuradora simbiótica, para la obtención de agua regenerada para riego del Campus de Espinardo.
- Control del transporte de los residuos en forma de lodos, limpieza de alcantarillado y grasas de decantadores
- Inspección sanitaria de la piscina climatizada universitaria.
- Control microbiológico y análisis de resultados de mohos en vestuarios deportivos.
- Control del DDD (Desinfección, Desinsectación y Desratización) de la Universidad de Murcia.

Formación

- Formación a alumnos de grados y master de titulaciones con las que se ha establecido convenio de colaboración para hacer periodos de Practicum, Practica extracurriculares de empresa, etc..
- Impartición de la práctica “Inspección de locales de Restauración Colectiva e Implantación de un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” para alumnos de HICA de 4º Curso de Veterinaria.
- Formación continuada y personalizada a los manipuladores de alimentos de las cafeterías, comedores y CAI de la Universidad de Murcia.

PARTICIPACION DE LOS USUARIOS

Derechos de los usuarios en relación con los servicios prestados:

Respeto absoluto de la personalidad, deseos, dignidad humana, voluntad, intimidad y confidencialidad de toda la información relacionada con su petición.

Disponer de instalaciones de hostelería, Centro de Atención a la Infancia (CAI), piscina climatizada, dispensación de agua potable y redes de riego del campus en buenas condiciones sanitarias y con ofertas suficientemente variadas para poder cubrir sus necesidades.



Colaboración o participación con nuestro servicio:

Dada la especificidad técnica de las funciones de inspección sanitaria el grado de colaboración o participación de los usuarios se circunscribe a la comunicación de situaciones de riesgo sanitario que puedan detectar en cualquiera de los ámbitos de trabajo del servicio.

Acceso al sistema de quejas y sugerencias:

A disposición de los usuarios se ha definido un proceso de atención de quejas y sugerencias que pretende ser rápido, sencillo y fácilmente accesible mediante el uso del teléfono, correo electrónico y formulario en la web del Servicio.

COMPROMISOS DE CALIDAD

- Control de riesgos de la cadena alimentaria, desde la producción, elaboración, manipulación, hasta el consumo a través de la formación, análisis e inspección sanitaria de todos los locales de hostelería universitarios y Centro de Atención a la Infancia.
- Control microbiológico y de calidad del agua potable y del agua de riego, que garanticen el cumplimiento de los parámetros establecidos en la legislación vigente.
- Control microbiológico y de calidad de las instalaciones de la piscina cubierta universitaria, que garanticen a los usuarios unas adecuadas condiciones sanitarias.
- Adecuado nivel higiénico de las instalaciones deportivas.
- Asesoramiento nutricional.
- Atender antes de 3 días laborables todas las sugerencias y quejas de índole sanitaria y todas las consultas de información que nos compite.
- Establecer convenios con titulaciones afines a las funciones del servicio, para realizar prácticas de alumnos.
- Elaboración parcial o total de pliegos técnicos para las concesiones de la Universidad de Murcia que necesiten control sanitario.
- Elaboración de los menús de verano e invierno del CAI.
- Revisión anual de los planes de autocontrol establecidos.

INDICADORES DE CALIDAD

- Número de muestras de: manipuladores, superficies de trabajo, materias primas y alimentos elaborados, en todas las cafeterías, comedores y CAI, cumpliendo la “Planificación anual de actividades”.
- Número de inspecciones sanitarias de todas las cafeterías, comedores, CAI y piscina cumpliendo la “Planificación anual de actividades”.



- Número de registros termográficos, de cámaras y congeladores de cafeterías, comedores y CAI cumpliendo la “Planificación anual de actividades”.
- Número de días que se controla la ejecución del “Programa de Autocontrol para el abastecimiento del agua potable”.
- Número de días que se controla la ejecución del “Programa de Autocontrol para la reutilización de aguas depuradas para riego”.
- Número de días que se controla la ejecución del “Programa de Autocontrol para la Prevención de Legionelosis”.
- Número de análisis y recuentos de mohos de las duchas de todos los vestuarios de las instalaciones deportivas, cumpliendo la “Planificación anual de actividades”.
- Número de menús diseñados para la temporada de invierno y verano del CAI, cumpliendo la “Planificación anual de actividades”.
- Número de estudios antropométricos realizados respecto a los solicitados, para un adecuado asesoramiento nutricional.
- Número de quejas, consultas y sugerencias respondidas antes de tres días respecto a las recibidas.
- Número de validaciones sanitarias de proyectos de nuevas instalaciones sometidas a legislación sanitaria realizadas respecto a las recibidas.
- Verificar la realización de la revisión anual de los planes de autocontrol establecidos.
- Número de pliegos técnicos elaborados respecto a los solicitados por el Área de Contratación para regir las concesiones de la Universidad de Murcia que necesite control sanitario.
- Número de titulaciones con convenio de prácticas.

UNIDAD RESPONSABLE DE LA CARTA

Un equipo de trabajo formado por el Jefe del Servicio y dos Técnicos Especialistas, tiene la responsabilidad de su elaboración, gestión y seguimiento.

NORMATIVA APLICABLE

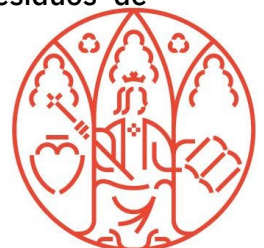
Las normativas sanitarias y reglamentaciones vigentes sobre las que rige nuestro servicio son:

Legionela

- Nacional
 - [RD 487/2022](#), de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

Plaguicidas y Biocidas

- Europea y Supranacional
 - [Reglamento \(CE\) nº 396/2005, de 23 de Febrero de 2005](#), del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de



plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

- Nacional
 - [RD 830/2010](#), de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas y sus posteriores modificaciones. *Texto consolidado 17-09-2013*
 - [RD 1054/2002](#), de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas y sus posteriores modificaciones. *Texto consolidado 23-09-2013*

Agua

- Europea y Supranacional
 - [Reglamento \(UE\) 2020/741](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de mayo de 2020 relativo a los requisitos mínimos para la reutilización del agua.
- Nacional
 - [Ley 7/2022](#), de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
 - [RD 3/2023](#), de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
 - [RD 553/2020](#), de 2 de junio, por el que se regula el traslado de residuos en el interior del territorio del Estado.
 - [RD 1620/2007](#), de 7 de diciembre, por el que se establece el régimen jurídico de la reutilización de las aguas depuradas. *Texto consolidado 12-05-2023*
 - [Orden SAS/1915/2009](#), de 8 de julio, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
 - [Orden SCO/778/2009](#), de 17 de marzo, sobre métodos alternativos para el análisis microbiológico del agua de consumo humano.

Piscina

- Nacional
 - [RD 742/2013](#), de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.
 - [RD 1002/2002](#), de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.
- Autonómica
 - [Decreto nº 58/1992](#), de 28 de mayo, por el que se aprueba el reglamento sobre condiciones higiénico-sanitarias de las piscinas de uso público, de la Región de Murcia.
 - [Orden de 27 de noviembre de 2002](#) de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se modifica la Orden de 16 de junio de 1997 de la Consejería de Sanidad y Política Social, por la que se establecen los requisitos del carné de cuidador de piscinas de uso colectivo de la Región de Murcia.



- [Orden de 16 de junio de 1997](#), de la Consejería de Sanidad y Política Social, por la que se establecen los requisitos del Carné de Cuidador de Piscinas de uso colectivo de la Región de Murcia.
- [Web MurciaSalud sobre Piscinas de uso público](#)

Alimentaria

- Europea y Supranacional

- [Risk Characterization of Microbiological Hazards in Food](#). (WHO/FAO 2009)
- [Reglamento Delegado \(UE\) 2024/1141 de la Comisión](#) de 14 de diciembre de 2023 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos.
- [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2023/2466](#) de la Comisión de 17 de agosto de 2023 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de los huevos.
- [Reglamento \(UE\) 1308/2013](#) del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de los huevos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 589/2008 de la Comisión
- [Reglamento \(CE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.
- [Reglamento \(CE\) 852/2004](#), de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- [Reglamento \(CE\) 853/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. *Texto consolidado 15/02/2023*.
- [Reglamento \(CE\) 178/2002](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- [COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos \(PPR\) y procedimientos basados en los principios del APPCC](#), incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en



determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01). *Publicada en el Diario Oficial UE del 30/07/2016*

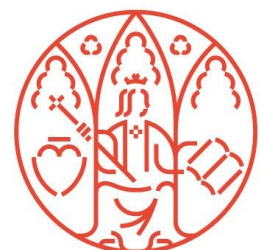
- Nacional
 - [Ley 17/2011](#), de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. *Texto consolidado 04-07-2018*
 - [RD 1021/2022](#), de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
 - [RD 1086/2020](#), de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
 - [RD 895/2013, de 15 de noviembre](#), por el que se modifica el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva.
 - [RD 191/2011](#), de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. *Texto consolidado 21-12-2022*
 - [RD 640/2006](#), de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. *Texto consolidado 10-12-2020*
 - [RD 3484/2000](#), de 29 de diciembre, sobre las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. *Texto consolidado 21-12-2022*
- Autonómica
 - [Ley 4/2019](#) sobre venta local de productos agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de la región de Murcia.
 - [Decreto 97/2010](#), de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios.

Criterios Microbiológicos

- Europea y Supranacional
 - [Reglamento \(CE\) nº 2073/2005](#) de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. *Texto consolidado 08-03-2020*

Etiquetado

- Europea y Supranacional
 - [Reglamento \(CE\) nº 1924/2006](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.



- [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 y por el que se deroga el Reglamento (CE) 608/2004.
- Nacional
 - [RD 1334/1999](#), de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. *Texto consolidado 04-03-2015*
 - [RD 930/1992](#), de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. *Texto consolidado 07-11-2009*
 - [RD 126/2015](#), de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. *Texto consolidado 04-03-2015*

Materiales

- Europea y Supranacional
 - [Reglamento \(UE\) nº 202/2014](#) de la Comisión, de 3 de marzo de 2014, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Texto pertinente a efectos del EEE

Tabaco

- Nacional
 - [Ley 42/2010](#), de 30 de diciembre, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.
- Autonómica
 - [Ley 6/1997](#), de 22 de octubre, sobre "Drogas, para la Prevención, Asistencia e Integración Social" de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

LOCALIZACIÓN Y HORARIO

Si lo desean nuestros usuarios pueden ponerse en contacto con nosotros mediante:

- Correo electrónico: inspeccion.sanitaria@um.es
- Teléfono: 868 88 33 61 / 64 / 54

