



UNIVERSIDAD DE
MURCIA

Vicerrectorado de Economía
e Infraestructuras

CARTA DE SERVICIOS

CaSaN

Calidad Ambiental
Seguridad Alimentaria
y Nutrición

Servicio de Calidad Ambiental, Seguridad Alimentaria y Nutrición

2ª planta del Edificio "D". Campus de Espinardo

8688833-61/64/54

casan@um.es

Actualizada 02/05/2013



Servicio de Calidad Ambiental, Seguridad Alimentaria y Nutrición
Área Unidad Técnica

Edificio D 2ª Planta. Campus Universitario de Espinardo. Murcia 30.100

Web: www.um.es/casan Correo: casan@um.es





MISION

El Servicio de Calidad Ambiental, Seguridad Alimentaria y Nutrición 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.
- 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 análisis de resultados.
- Visitas periódicas de inspección sanitaria.
- Verificación del rango de temperaturas y humedad de cámaras y congeladores.
- Aplicación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- Desarrollo y seguimiento técnico de obras y concesiones.
- Elaboración de Informes Técnicos-Sanitarios describiendo las actuaciones y correcciones que deben acometer las cafeterías y comedores universitarios.
- Verificar que la empresa concesionaria de máquinas vending cumpla con un correcto funcionamiento y todos los requisitos higiénico sanitarios establecidos.

Nutrición

- Diseño y valoración nutricional de menús saludables, equilibrados y variados. Valorando nutricionalmente cada plato para permitir combinaciones de alimentos adecuados a las propias necesidades.
- Realización de estudios antropométricos y asesoramiento nutricional.
- Disposición de platos para vegetarianos y celíacos, que pueden adquirirse en los comedores universitario, previa solicitud y suficiente antelación.
- Realización de jornadas de hábitos saludables.
- Disposición, a través de nuestra web, de información nutricional y de seguridad alimentaria.
- Información diaria, a través de la página web, de menús y guarniciones ofertadas y posibles variaciones de los mismos en cada comedor universitario, para que los usuarios conozcan con antelación las disponibilidades del día.
- Realización de Encuestas Nutricionales.

Sanidad Ambiental

- Control de la toma de muestras microbiológicas y análisis de resultados del agua potable.
- Control del Programa de “Prevención de Legionelosis”.



- Control sanitario de la depuradora simbiótica, del agua residual para riego de la Universidad de Murcia.
- 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 titulaciones con las que se ha establecido convenio de colaboración.
- 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 Bromatología de 5º Curso de Veterinaria.
- Formación continuada y personalizada a los manipuladores de alimentos de las cafeterías, comedores y CAI de la Universidad de Murcia.

Gestión

- Elaboración de las Listas Oficiales de Precios que afecten a comedores y cafeterías.
- Elaboración de la Normativa de las Becas de Comedor.
- Participación en organización de las Jornadas Puertas Abiertas y Semana de Bienvenida Universitaria.
- Participación en las Visitas guiadas de los Institutos a la Universidad de Murcia.
- Implantación de productos de Comercio Justo en las cafeterías universitarias.
- Concesión de becas de comedor para alumnos de primer y segundo ciclo de esta universidad.
- Gestión y asesoramiento de los eventos con servicio de catering y restaurantes colaboradores
- Atender las sugerencias, consultas y quejas de las cafeterías, comedores y piscina climatizada 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, como cafeterías, comedores, centro de atención a la infancia y piscina climatizada en buenas condiciones sanitarias y con ofertas suficientemente variadas para poder cubrir sus necesidades.

Colaboración o participación con nuestro servicio:

Mediante la contestación de encuestas de consumo y opinión realizadas por Becarios de Colaboración en las diferentes cafeterías y comedores de la Universidad de Murcia, que permitan conocer el grado de satisfacción de los usuarios respecto a los servicios que se prestan.

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, e-mail, escrito a la dirección postal o rellenando la hoja de reclamaciones disponible en la página web del Servicio: <http://www.um.es/casan/incidencias.php>



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 todas las cafeterías, comedores 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.
- Atención y asesoramiento eficaz, rápido, y veraz tanto al personal docente, personal administración y servicios, alumnos, como a usuarios externos autorizados por la Universidad, sobre la normativa y posibles opciones de organizar eventos con servicio de catering.
- Asesoramiento nutricional.
- Atender antes de 3 días laborables todas las sugerencias y quejas de las cafeterías, comedores y piscina climatizada de la Universidad de Murcia, 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 de pliegos técnicos para todas las concesiones de la Universidad de Murcia que necesiten control sanitario.
- Elaboración de los menús de verano e invierno de los Comedores Universitarios y 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 eventos con servicio de catering solicitados y realizados.
- Número de encuestas de satisfacción enviadas a los responsables asistentes a los eventos celebrados en restaurantes o con servicio de catering.



- Número de menús diseñados para la temporada de invierno y verano de los Comedores Universitarios, Colegio Mayor Azarbe y 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:

- Real Decreto 865/2003 de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- 6240 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 [BORM 06/06/1992]
- 9193 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.
- 12227 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. [BORM 11/12/2002]
- Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas. (BOE 10/10/2002).
- Reglamento (CE) nº 178/2002, 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.
- Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005, y sus posteriores modificaciones.
- 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, y sus posteriores modificaciones.



- Reglamento (CE) nº 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) nº 1924/2006 y (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre sobre Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
- Real Decreto 930/1992, de 17 de Julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. (B.O.E. 05.08.1992), y sus posteriores modificaciones.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición (BOE 06.07.2011)
- Real Decreto 640/2006, 26 de mayo por la que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 168/1985, de 6 de Febrero de 1985, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios". (B.O.E. 14.02.1985)
- Real Decreto 706/1986, de 7 de Marzo de 1986, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones Generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios". (B.O.E. 15.04.1986). Modificado por Real Decreto 1112/1991, de 12 de julio, (B.O.E. 17.07.91)
- Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre de 2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Normas de calidad y legislación de las distintas materias primas utilizadas como ingredientes.
- Decreto nº 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 de la Región de Murcia.
- 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.
- 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.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Orden SAS/1915/2009, de 8 de julio, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
-



- RD 1620/2007, de 7 de diciembre, por el que se establece el régimen jurídico de la reutilización de las aguas depuradas.
- 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.
- 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, y sus posteriores modificaciones.
- 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

LOCALIZACIÓN Y HORARIO

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

- Correo electrónico: casan@um.es, casan.eventos@um.es
- Teléfono: 868 88 33 61 / 64 / 54